

NEMIRA

Dan-Silviu boerescu

POFTELE

dragoste în bucătărie, sex în bibliotecă

— 2006 —

Această carte a fost scrisă pe HP
Compaq nx8220 Notebook
Foto coperta I: Playboy România
Foto coperta IV: Playboy România, tabloul: Nud tras de păr
Felix Lupu
Redactor: Ana ANTONESCU
Tehnoredactor: Emanuel BOTEZATU
ISBN (10) 973-569-844-7
ISBN (13) 978-973-569-844-7

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României
BOERESCU, DAN-SILVIU
Poftele / Dan-Silviu Boerescu;
Bucureşti, Nemira & Co, 2006
ISBN (10) 973-569-844-7
ISBN (13) 978-973-569-844-7
821.135.1-31

Celei care mi-a luat o carte şi mi-a dat în schimb o bucătărie

INTRO (misiune)

Foamea de după, textul de dinainte

„Mi-e foame!”

Când mi-a spus prima dată asta, făcusem dragoste câteva săptămâni la rând şi uitasem, în tot acest timp, să mai mâncăm. Era goală. Dar nu aşa cum o făcuse mama ei. Ajunsese numai piele şi os, adică avea – la

1,74 m – „abia” vreo 58 kg! (Fundul i se dusese de tot şi nu avea să-l mai recupereze vreodată, deşi am încercat toate metodele posibile, inclusiv masajul… Cred că mai uşor ar putea fi recuperat tezaurul furat de ruşi decât fundul ei!)

„Mi-e foame, nu înţelegi? Şi vreau o bere!”

Asta cu mâncarea o înţelesesem deja, ba chiar o aprobam. Însă ideea cu băutura m-a siderat de-a dreptul. Naiv, nu-mi închipuiam că o fată de doar douăzeci şi unu de ani poate să bea atât de mult, câteva sticle de bere la rând. Ba, în plus, să îl corupă pe câinele Neluţu (un Hovawarth veritabil rătăcit prin cartierul bucureştean Aviaţiei) şi să-l convingă să meargă împreună după bere, aproape la orice oră din zi şi din noapte. (Inclusiv noaptea târziu, când mama ei patrula pe sub balconul meu, încercând să-şi recupereze odrasla uşor beţivă şi să o reorienteze spre chipsurile de acasă, stropite cu peturi de bere ieftină.)

„Vreau să mănânc! Mi-e foame! Vreau să beau!

Dă-mi o bere! Pune de-o friptură enormă, o halcă de carne frumoasă, cu o movilă de cartofi prăjiţi alături, o

conservă de mazăre, câteva cepe călite sau coapte, morcovi, castane şi orice altceva mai încape în tavă, la cuptor!”

Era vina mea. Mă deconspirasem cu o lună mai înainte, când o invitasem la mine împreună cu cele nouă colege ale ei. Tocmai fusesem numit şeful acestor zece femei şi, ca să le devin mai simpatic (iniţial, mă urau toate, cu o dezarmantă sinceritate), le-am chemat într-o vineri după-amiaza la masă, să le fac o demonstraţie de

„chef”. Am gătit pentru ele începând de joi seara, consumându-mi toată inventivitatea culinară pe ciuperci umplute cu ouă de prepeliţă, caras dezosat pane (peşte prins de mine în weekendul precedent), salată de boabe combinate (toate tipurile de fasole pe care le găsisem pe piaţă) cu sos iute-acrişor-dulcişor, ardei copţi şi împănaţi cu brânză afumată şi mujdei gros de usturoi, roşii verzi

„inimă-de-bou” prăjite, salată de pepene galben cu alcool

(mult alcool), tort cu trei feluri de cremă (vanilie, cacao, jeleu de cireşe) şi încă vreo câteva feluri. La plecare, după ce mi-a răvăşit biblioteca, a plecat cu Sexus de

Henry Miller în mână, aşa că m-am simţit moralmente obligat să o seduc cât mai curând ca să îmi obţin cartea înapoi. (A fost mult mai uşor decât, mai apoi, când zadarnic m-am străduit să îi recuperez fundul pierdut în postul cel mare al primei partide de sex, cea care a durat câteva săptămâni.)

„Mi-e foame, nu înţelegi? Şi dă-mi să beau odată!”

Am început să-i gătesc. Ne culcam mult mai rar, dar frecventam împreună bucătăria destul de des. Seara, deviam cu o sticlă în faţa televizorului şi, ameţiţi, nu mai nimeream calea spre pat. Cu gâtul ars de băutură, am dobândit obiceiul de a răscoli noaptea frigiderul, întru izbăvire. Ajunsesem să mâncăm la orice oră, în orice

poziţie. Am aflat că, în comparaţie cu posibilităţile combinatorice ale gastronomiei, resursele sexului sunt teribil de limitate. Aşadar, nu mănânci ca să faci sex, faci sex ca să aduci puţină schimbare în ritualul (oricum)

erotic al hranei. Centrul Universului este Burta, nu

Dedesubtul Burţii, cum obsesiv se străduiesc să ne convingă psihanaliştii, vânzătorii de presă şi poeţii.

Reţetele s-au diversificat, dar eram încă doar doi gurmanzi, un cuplu dedicat mâncatului până la epuizare.

Apoi s-au deschis tot mai multe supermarketuri şi hypermarketuri, cu tot felul de raioane şi rafturi burduşite cu produse mai mult sau mai puţin exotice: dulceaţă de ceapă, fructe de mare, cidru, tăiţei din orez, compot de lyché, sosuri thailandeze, ulei de palmier, cârnaţi albi, mix-uri de legume pentru wok, guşuliţă afumată... De multe ori, o pierdeam printre munţii de conserve şi trebuia să o chem prin staţia de amplificare, asemenea părinţilor care îşi rătăcesc odraslele. (Aveam aproape dublul vârstei ei, comparaţia nu e cu nimic exagerată.)

„Mi-e foame! Abia aştept să ajungem acasă ca să mâncăm tot ce-am cumpărat! Şi să bem de toate!”

Când mi-am dat seama că mama ei nu îmi va returna vreodată banii cheltuiţi pe mâncarea şi băutura ei (se făcuse deja primul miliard în bani vechi, am socotit asta în dimineaţa în care mi-a cerut clătite cu şorici), am decis să o iau de nevastă ca investiţia să rămână, astfel, în familie. Bineînţeles, asta a încurajat-o să mănânce şi mai mult. Şi să bea în consecinţă.

Ocazional, între două trufandale, se alinta un pic şi făceam sex. Henry Miller se întorsese de mult în biblioteca mea, dar nu mai folosea la nimic, excepţie făcând vacanţele, în care mâncarea mediteraneană mergea aproape la paritate cu iubirea pătimaşă. De pildă,

bouillabaisse la Nisa, calamari prăjiţi în insulele greceşti sau – din alt registru – jamon serrano în

Catalunya – toate ne inspirau. După o asemenea vacanţă, orientarea mea gastronomică a suferit o modificare radicală:

„I-e foame copilului! N-ai de gând să-i faci de mâncare?”

Din fericire, copilul nu bea decât lapte, lapte cu banane, lapte cu căpşuni, lapte cu cereale, lapte cu treisprezece vitamine, atât, doar lapte. De mâncat, mănâncă de toate. Orice poate fi pasat şi amestecat cu brânză, carpaccio, ou sau şalău. Nu degeaba, copilului

(care, fetiţă fiind, la şase luni depăşea băieţii de un an)

i se spune şi Tercione. Aşadar, dimineţile au devenit rutina cartofului & dovlecelului & morcovului & albiturii &

cepei fierte la un loc şi zdrobite, mai apoi, în castronel, unde urmează a se integra carnea bine mărunţită pe răzătoarea de sticlă şi uleiul de măsline extra-extra-virgin.

Ca bucătar, aşa îmi recapăt şi eu neprihănirea…

Ziua mai e agrementată cu para, mărul şi morcovul rase de la 9 dimineaţa (moţul de brânză de casă încununează prima masă solidă a zilei), cu iaurtul de la ora 5 după-amiaza (banana maltratată cu o linguriţă de bambus e subînţeleasă) şi cu mămăliga cu unt şi caşcaval ras de la 8 seara, exact atunci când se difuzează ştirile sportive.

Pe la 9-9.30 p.m. Chiar adoarme, dar e prea târziu, sunt mult prea vlăguit pentru elanuri erotice cu mama ei

(a cărei poftă de mâncare a rămas neschimbată) sau pentru a mai citi vreo carte. Nici măcar o carte de bucate! Nici măcar o carte de pofte! Poate, doar, îmi rămân câteva minute să răscolesc internetul şi să citesc despre cărţi deja citite de alţii sau să visez la călătorii prin Africa, Mediterana sau Caraibe, pe oriunde se găteşte dumnezeieşte şi/sau se bea straşnic. Cât despre sex, el e

deja literatură! Dragostea trece prin bucătărie, partidele de amor se consumă în bibliotecă.

Această carte se bazează pe adevărul instinctului primar: „Mi-e foame!”

I. ETERNUL ŞI

MÂNCĂCIOSUL

MASCULIN

Jamie Oliver: Bucătăria Erotică

Conform unui sondaj din 2006, acesta e cel mai popular bărbat din Marea Britanie, depăşindu-i net pe

Hugh Grant, Robbie Williams sau Tony Blair! Lipsa lui de inhibiţii în bucătărie dovedeşte că mâncarea este, de fapt, singurul substitut eficient al sexului. Iar când se combină… La început, a fost un zvon: „Cică e o emisiune mişto duminica, pe TVR2!” Doamne – m-am cutremurat – acestor oameni chiar le place Horia

Moculescu?!? „Nu, domnule, e un englez tânăr care găteşte ciudat…” Aaa, aşa mai venim de-acasă! Care va să zică, de ce m-aş uita eu duminica, la prânz, la televizor? Şi, încă, pe 2?!? „Uită-te, chiar o să-ţi placă!

Dar, ai grijă, tu o să te apuci de gătit abia după aceea!

Precis, nevastă-ta o să-ţi ceară să-i faci ceva ca-n emisiune…” Aha, deci omul ăsta – The Naked Chef

— Chiar le face ceva femeilor, le face ceva folosind ustensilele de bucătărie. Ce-o fi aşa de excitant la o intromisiune de făcăleţ sau la o gâdilare de talpă cu spatula? „Păi, de fapt, nu despre asta-i vorba. Omul ăsta le înnebuneşte pe femei cu felurile lui de mâncare.

Şi nici măcar nu-s aşa de greu de făcut! Crede-mă!”

L-am crezut pe amicul meu, Intelectualul Cool. Şi am crezut-o pe amica mea. Obsedata Pofticioasă. După cum i-am crezut pe toţi ceilalţi, cititori sau nu de Julian

Barnes (

Pedantul în bucătărie)

fani nostalgici ai lui

Radu Anton Roman (Dumnezeu să-l odihnească… la loc cu verdeaţă… la loc cu ceaune!) sau, pur şi simplu, oameni pentru care o reţetă de supă de zarzavat (ce minestrone? fugi d-aici!) sau de sufleu de zmeură de la bunica valorează mai mult decât orice alt capitol din memoria afectivă.

Aşa că m-am lăsat convins şi m-am uitat la o emisiune a lui Jamie Oliver. Apoi, la încă una. Şi la încă una. Şi… tot aşa! Am ajuns în situaţia de a suferi când nu pot s-o văd – era cât p-aci să-mi amân o plecare peste hotare din acest motiv. (Nu mă credeţi? Corect, e neverosimil… dar să trecem peste asta.) Cert e că, dincolo de faptul că în orice conversaţie cu tipii şi tipele mişto pe care meseria mă obligă să le întâlnesc amintesc de Jamie şi de combinaţiile sale gastronomice

(chili în ciocolată ş.a.m.d.), duminica trecută ce credeţi că am ajuns să fac? Observând privirea rugătoare a „Celei

Pentru Care Gătesc” (vorba aceluiaşi Julian Barnes), m-am sculat brusc din faţa televizorului, fără să mai aştept să se termine Oliver’s Twist, şi am luat-o năvalnic spre bucătărie, culegând din drum o portocală de pe fructieră. I-am răzuit iute coaja (de fapt, era mandarină; portocalele tocmai se terminaseră) şi am amestecat-o cu mult zahăr. (Fără să ştie Cea Pentru

Care, eu am folosit zahăr brun, nu farin, precum Jamie.)

Mi s-a părut că nu s-ar fi scurs chiar toate zemurile aromate şi am folosit energic un mojar de lemn pentru a amplifica frecarea senzuală… La ce bun tot acest efort, vă veţi întreba voi, bărbaţii, robi ai unor soţii din cale-afară de influenţabile de ceea ce văd (bărbaţi, bucătari „, chef”-i) la televizor? Peste ce veţi turna lipiciosul melanj? O dată, de două ori, de trei ori – n-aţi ghicit! Era vorba de floricele de porumb. Evident, de când a văzut la Jamie (grăsuţul ăla! n-

are nimic viril în el!) că pune coaja de portocală răzuită şi amestecată cu zahăr pisat peste floricele, s-a jurat că uită de sare, boia sau cine ştie ce spice păgân, cu care obişnuiam să-i condimentez floricelele…

Realitatea este, efectiv, dureroasă. Jamie zăpăceşte femeile şi le obligă bărbaţii să-i copieze mişcările de dans în jurul aragazului. (Nu chiar întru totul, trebuie să vă reamintiţi că eu am folosit zahăr brun, ce naiba!) Şi nici măcar nu-i un bărbat fatal, vreun Bennifer, vreun Brad, vreun Banderas acolo. Da' deloc! Jamie Oliver e un englez aproape normal, cu nevastă (Jools) şi copil

(Pops), doar că nu are nimic din conservatorismul insular. Adică, dacă-i five o'clock, el nu pune pe masă sandviciuri cu castraveciori, ci, poate, o ruladă de porc cu scutece de prosciuto. Vorba unui ziarist celebru,

Jamie nu e elegant în mişcări ca alţi bucătari celebri, nu apare în faţa camerei cu bonete şi şorţuri albe impecabil apretate (preferă hanoracele şi bluzele de trening inscripţionate cu aluzii la sporturi – precum baschetul – în care englezii n-au performat niciodată) şi nici măcar nu te îmbie să mănânci tot ce-ţi iese în cale. Nu, el reuşeşte alt miracol, pentru care mulţi bărbaţi îl vor blestema, dar şi mai mulţi îl vor adula. Jamie Oliver nu te face să mănânci, el te face să găteşti. Cel mai adesea, nu pentru tine, ci pentru Ea, iubita ta, imposibila ta consoartă, care te pune să-i faci floricele cu coajă de portocală şi încă duminica după-amiază, când orice bărbat şi-ar dori mai degrabă să comute la un meci de fotbal transmis în direct.

Cine e însă acest monstru corupător de majore şi care-i povestea lui? Aceasta începe prin 1997, când

Jamie (douăzeci şi doi de ani), pe atunci bucătar de rangul doi la The River Café în Londra, este descoperit de un producător de televiziune, care-i propune un show de free cooking. Emisiunea are un devastator succes imediat,

însă lui îi vor mai trebui trei ani ca s-o convingă pe Juliette „Jools” Norton să se mărite cu el, dar asta numai după ce un supermarket britanic i-a propus să devină imaginea sa contra unui contract cu şase zerouri.

Filmează un clip publicitar în care găteşte curry cu creveţi şi vânzările acestui produs semipreparat explodează, ajungând la 900% după numai şase săptămâni! Ajungând un tânăr zeu media, Jamie îşi permite, mai apoi, să înregistreze un CD cu prietenii reuniţi în trupa Scarlet Division, în care el însuşi cântă la baterie. Titlul albumului: Anti-Oliver Abuse. Între timp,

BBC – care-i vânduse show-ul în peste 50 de ţări – îl concediază pentru că era purtător de prea mult mesaj publicitar. În 2002, investeşte 1,3 milioane lire sterline într-un restaurant nonprofit, destinat educării tinerilor din zonele defavorizate ale societăţii care-şi doresc să devină bucătari. Revine astfel în graţiile televiziunii, documentarul pe această temă realizat de Channel 4 devenind show-ul

TV cel mai vizionat al anului. Multă emoţie va stârni, apoi, în media şi naşterea fetiţei, Poppy Honey.

Restaurantul său – Fifteen – devine ţinta criticilor întrucât se descoperă că faimoasa lui bruschetta cu fasole de 7

lire sterline era, de fapt, rezultatul unui deal mercantil cu celebra firmă de sosuri Heinz. În 2003, lumea îl iartă din nou de toate păcatele comerciale atunci când i se naşte al doilea copil, Daisy Boo. Abil, Jamie nu va rata, apoi, niciun prilej de a-şi introduce odraslele în emisiune, gătind pentru ele tot felul de supe neverosimile şi altele asemenea. În 2004, a patra lui carte – Jamie’s Dinners

— Se vinde în peste un milion de exemplare numai în

Marea Britanie. Proiectele sale şcolare de catering atrag un buget absolut fabulos: 280 de milioane de lire

(sterline)! Probabil că, în curând, golanii vor dispărea de pe străzile englezeşti, migrând în corpore la şcoala de gătit a lui Jamie Oliver…

Recunosc, cu o mână pe inimă şi cu cealaltă mai jos, pe burtă, că sunt invidios pe viaţa şi cariera lui. În fond, a început cu un simplu sandvici cu somon afumat şi pâine neagră oferit unui prieten de joacă la vârsta de nouă ani, iar acum fascinează o omenire întreagă de femei nesătule, antrenând într-o cursă nebunească a înarmărilor culinare şi pe bărbaţii acestora. Mi se pare o concurenţă absolut neloială, aşa că aş declara imediat greva foamei. Dar privirea Celei Pentru Care este într-atât de rugătoare, încât mă întorc decis spre frigider înarmat cu un cuţit uriaş şi înfig lama tăioasă într-o…

Conservă chinezească de castane de apă. Jamie poa' să considere că i-am aruncat efectiv mănuşa (aia pe care o folosesc ca să extrag tava de Jena din cuptor), fiindcă urmează un festin absolut inimaginabil. Şi nu-l văd tocmai pe el făcându-mi faţă cu un biet biftec presărat excesiv cu ierburi şi frunzuliţe! Sau… mai ştii?

Falstaff în faţa ceaunului

Romancier şi memorialist (intim al Comandantului

Cousteau), dar şi personaj mediatic (susţinând, în

Bucătăria lui Radu, cea mai suculentă pagină din istoria televiziunii contemporane), Radu Anton Roman este, poate, ultimul mare bonom al gurmanderiei, mai bine zis un lider definitiv al castei gourmeţilor, de la al său întemeietor livresc şi istoric Brillat-Savarin până la băştinaşul Păstorel Teodoreanu. El mai poate fi închipuit, în parafrază shakespeariană, şi ca nobilul Sir Falstaff care, în pauza dintre două bătălii, se refugiază într-o poieniţă, unde amenajează pe dată o incredibilă masă de picnic, la care-şi invită deopotrivă prietenii şi duşmanii, întru slava şi splendoarea Măriei Sale, Burdihanul

Universal. Pentru documentare, în auto-chtonie, capodopera Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti (ediţie nouă, îndelung revăzută şi mult adăugită).

Rabelais al tocăniţei

Indicibilă savoare! „Ideea de plită şi oală naţională” ne relevă un poet al dulceţicilor, un romancier al cozonacilor, dar şi un dramaturg al complicatului ritual care este, la români, tăierea şi pomana porcului. Ici-colo, câte un aforism ca o boabă de strugure strivită şăgalnic între dinţi pentru a-şi elibera mustul. La tot pasul însă momente şi schiţe în descendenţa monumentalului cârciumar ploieştean devenit frate de cruce gastrică al devoratorului de plăcinţele ademenind din cuptorul bojdeucii moldoveneşti şi cumătru de peste munţi al ingurgitatorilor de „varză clujască”. O Românie dodoloaţă şi, în ciuda blestemului istoric, în sfârşit sătulă!?!

Publicând acest subtil raport asupra stării de (în)saţietate a naţiunii, Radu Anton Roman nu compilează munţi de reţete, ci ne transpune în abisul unei scriituri îndrăgostite pe care o trăieşte literă cu literă conform grilei unei savante satisfacţii de substituire, conform căreia cuvântul devine nemijlocit îmbucătură. Cartea lui ţine şi de foame, şi de imaginaţie, satură deopotrivă papila gustativă a unui ochi scormonitor şi sinapsa voyeuristă a unei emoţii gastroduodenale scurtcircuitând emisferele cerebrale ale voluptăţii. În cheie urmuziană, Radu Anton Roman este un individ compus din linguroi, tub catodic, maşină de tocat şi penel de caligraf al ceaunului bolborosind la foc domol. El face un show antidietetic, însă profund pofticios diegetic, recompunând şi adesea inventând tradiţia unei suculenţe atotcuprinzătoare. Pohta ce-a pohtit este ca, de la Nistru până’ la Tisa şi din Nădrag la Babadag, românitatea să ajungă să nu-şi mai poată refuza nicio plăcere. Pentru asta, în „rotofeiul volum” s-au fost deschise, pedant şi

pofticios, uşile tuturor cămărilor româneşti”, iar în paginile lui „au pătruns toate miresmele cotloanelor, culmilor şi cuptoarelor naţionale”. Obsesia identitară care ne bântuie istoria, Radu Anton Roman o rezolvă delicios, propunând o multiculturalitate a blidelor, cu „brânzeturi carpatine” convocate, alături de „peştii mării”, la un „prânz ar'mânesc”, urmat de un „chef cu secuii”, după care, în „dulcea Bucovină cu smântână”

sau în „apropiata, depărtata Basarabie” ori în „insula

Delta”, oricine să poată exclama, eructând minune de damf: „Să vă fie cu Bănat!”. Poate urma, ce-i drept, o

„beţie lungă şi tristă” în care aflăm „ce licori supt-a

Mioritza”, dar şi o suită fericit-interminabilă a „meselor lângă îngeri”, cu stacane pline de comoara viilor dobrogene de la Murfatlar, încununând chefuri năprasnice feat. „Porcăriile nostre, cele de toate iernile şi câşlegile”, o adunare ecumenică „în jurul mielului cel blând”

sau – de ce nu? — chiar şi o „prea lungă zi de post”. La o adică, de ce ar lipsi „arta murăturilor”, de ce n-am împărtăşi taina sacră: „cum se bagă cureţi în hârdău”?

Locul nostru pe Papa-Mond este asigurat de acest monument al tuturor desfrânărilor culinare în catedrala gustului a toate mântuitor: „Ca şi ciorba, alintată ciorbiţă, tocana, dezmierdată şi ea tocăniţă, are un schelet (nu tocmai gol, ci cu ceva cărniţă), o bază principală care, o dată ştiută şi respectată, permite apoi o uriaşă explozie creatoare, de oricâte adăugiri şi adaptări, fardări şi fandări, uzări şi uzuri, mişcări şi mişmaşuri… carnea mai grasă se toacă (tocană, nu?) dumicaţi… ceapa, mai multişoară – tăiată peştişori, şi carnea se rumenesc în grăsime… o dată rumenite acestea, se stinge prăjeala cu apă, se lasă pe foc mic, să bulbucească şi să se înmoaie, iar la sfârşit (şi numai la sfârşit!) se sărează…

Se mănâncă [doar] cu mămăliguţă (altă mângâiere românească înduioşătoare) caldă (de-acum aveţi cale liberă spre adaosuri creative de piper, verdeţuri, usturoaie, bulioane şi câte şi mai câte [

Poitră se zice prânzul din a doua zi după praznic. Cinişoară se zice cina din ajunul unui praznic la care se cheamă vecinii şi li se dă o masă. Praznice cu cinişoară şi poitră sunt:

Vinerea Mare, Sf. Andrei, Sf. Dumitru şi Sf. Nicolae.

(Sperantia)]… se bea cu vin, de care-o fi sau, din când în când, de către oamenii foarte norocoşi, care au relaţii jospuse (că jos e pivniţa), cu un Neuburger de

Ciumbrud, un vin imaginat şi construit de Albă ca

Zăpada, un armăsar fremătând de forţe şi pofte, dar intrat pe sub pielea imaculată, strălucitoare, mirosind a mere coapte, a unui mirific inorog”.

BONUS:

O conversaţie neconvenţională cu un atlet al bucătăriei şi un poet al trupului feminin, adică un artist al tigăilor şi un gimnast al memoriei afective, care destăinuie legătura excitantă dintre hrană şi sex, precum şi modul subtil în care se ajunge aproape de sfinţenie prin orgasm.

Pentru Radu Anton Roman orice activitate umană nu înseamnă nimic dacă nu este şi un ritual al seducţiei. Fie că e vorba de mâncare, de iubire, de scris, de pescuit sau, pur şi simplu, de stat la taclale, el face totul cu o domoală, dar mereu inventivă senzualitate. El nu produce hrană pentru ochi, inimă şi stomac, ci scrie un neîntrerupt poem al tuturor simţurilor. De aici şi perversiunea sa, pe care şi-o recunoaşte, însă nu şi-o condamnă, pentru că artificialul baroc creat în jurul oricărui subiect înseamnă pentru el a interveni creator în relaţia cu lumea, un mod de a se îndepărta de turmă în favoarea unei individualităţi afirmate violent. Iar violenţa lui înseamnă patimă şi poftă,

un adevărat boicot îndreptat împotriva indiferenţei în faţa a tot ceea ce e frumos şi îmbietor. Nu-şi refuză nimic, deşi ştie că nu va ajunge niciodată să aibă totul. Dar cultivă aventura ca pe o formă erotică de diversificare a vieţii. Acest Rabelais al tocăniţei este şi un Homer al amorului liber, în egală şi copleşitoare măsură. De la Caragiale încoace, parcă nimeni nu a fost mai îndreptăţit să afirme exultant „simţ enorm şi văz monstruos”. Radu Anton Roman, autorul cărţii fundamentale Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti, exagerează fermecător, se joacă necontenit cu proporţiile, ridică o piramidă acolo unde alţii, cei mulţi, n-ar vedea decât o căsuţă cu un singur cat. Risipei care i se dedă bucătarul artist nu i se poate opune, până la urmă, nimeni. Oala în care el amestecă aromele consistenţei carnale este uitată dinadins într-un cuptor de alchimist şi, astfel, se naşte o întreită magie: a formei, a gustului şi a mirosului. Nu există voluptate mai mare pentru el decât să vorbească despre această beţie a gândurilor şi a papilelor, oferind maximum de detalii suculente şi răsfăţându-şi interlocutorii deopotrivă cu aperitivele condimentate ale ironiei sale şi cu dulceţurile ascunse în cămările de taină ale unui suflet mare, prietenos. Într-o lume care nu mai vrea să se mulţumească cu puţin, el este un restaurator al demnităţii umane. A dori mult, imens, nu este pentru el o ruşine, ci un mod de a se defini în limitele unui firesc încărcat de voluptate. Radu Anton Roman vorbeşte pentru că nu poate scrie tot ceea ce ar vrea despre mâncare şi iubire, mănâncă fiindcă nu are timp să iubească toate roadele imaginaţiei sale şi, în fine, iubeşte orice îl face să plescăie din buze admirativ atunci când se află singur în faţa unei coli albe de hârtie sau a unei mese încărcate de toate darurile Pământului. Amant de bibliotecă şi ibovnic de bucătărie, el este ultimul Don

Juan adevărat, care, înainte de a seduce o femeie, o mănâncă mai întâi cu ochii, iar apoi, prelungind aţâţător preludiul, ştie s-o poarte prin aventuri culinare cu nimic mai prejos decât juisările din final. Astfel, marele pervers accede, vulnerabil şi smerit, printre îngeri.

Dacă ombilicul este centrul lumii, tot ceea ce e cu adevărat important în viaţă s-ar părea că se petrece în zona imediat înconjurătoare: stomac şi pubis. Cum vezi legătura dintre mâncare şi sexualitate?

În primul rând, e o bucurie. Eu aş urca puţin din ombilic în creştet toată chestia asta şi aş spune că sunt bucurii amândouă şi că mie mi se umple nu burta, ci mintea de bucurie în clipa în care mă ating de lucrurile bune ale vieţii. Că sunt frumoase domnişoare rumene, blonde, brunete, agresive, leneşe, discrete, amânate, neconsumate chiar, că sunt mâncăruri la care jinduiesc şi pe care probabil din cauza distanţelor geografice dintre noi şi Tahiti, de exemplu, n-o să le pot gusta niciodată, lucrurile rămân la fel. Totul se petrece în mine, este o chestiune de imaginaţie şi de intensitate, de bucurie de a trăi.

Sau se petrece pe hârtie. În Rabelais de exemplu, unde amândouă lucrurile merg la extrem.

Acolo este tot imaginaţie. Este clar că este o carte a cărei ficţiune a depăşit cu mult dimensiunile realismului, suntem deja în ireal, dar un ireal atât de frumos, de cald şi de omenesc.

S-a scris despre tine ca despre un „Rabelais al tocăniţei".

De câte ori citesc Rabelais am sentimentul foarte clar că omul ăsta nu a exagerat destul. Ca şi De Coster în

Till Eulenspiegel, în descripţiile sale despre arta culinară… Realitatea, de fapt, este uneori mai spectaculoasă şi mai inventivă decât acel gen de

imaginaţie. Şi, oricum, totdeauna exagerarea va fi mai adevărată decât realitatea, decât ceea ce numim noi, modest şi trist, realitate.

Care-i realitatea bucătăriei?

Imensitatea legăturii cu lumea. Colosalitatea discursului cosmic. Cei şapte ani de acasă şi tot ce înseamnă mai târziu reprezintă o necontenită informare despre gustul lumii, despre felul în care lumea poate fi împodobită, descărnată, încărnată, alchimizată, adaptată. Noi facem prin mâncare ceea ce şi-au dorit întotdeauna miciuriniştii şi inginerii de baraje, transformând lumea după gustul şi asemănarea noastră. De pildă, oricine ar bea un

Murfatlar, însă prea puţini ştiu că acest vin este ideal şi pentru gătit, ca bază ideală pentru marinate, pentru fezandarea vânatului, pentru felurite sosuri şi dressinguri.

Când vei înţelege sinergia vinului, ca – deopotrivă – băutură şi aliment, crede-mă, vei fi un om fericit.

Lumea te acuză că găteşti lucruri foarte grele sau cu multă carne. Este aceeaşi carne? Carnea femeii, carnea din ceaun…

Este o acuzaţie de frustraţi. Toţi oamenii care au o reţetă în buzunar şi o suferinţă în suflet sau în stomac ne vor acuza de treburi de acest gen şi pe mine, şi emisiunile mele. Trăiesc într-o lume carnală, într-o lume consistentă şi cu densitate senzuală. Prin natură, sunt un planturos. N-o să las deoparte niciun suflé foarte rafinat şi foarte bine construit, cu o arhitectură celiniană a mâncării…

Sau o femeie foarte subţire.

Femeile şi „fără…” şi „fără…”. Ştii rimele de aici! Nici ele nu-mi sunt străine, din contră. Dar este vorba de bucuria diversităţii, alteritatea permanentă din care apare aventura.

Dacă e să ai o opţiune definitivă?

Gata, mă duc pe Insula Paştelui cu femeia vieţii mele...?!?

Cu ce fel de femeie ai merge?

Mie îmi miroase a sinucidere. Ce să fac cu o singură femeie pe o insulă aşa de mare cum e Insula Paştelui?

Chestia cu o singură femeie este ca şi mâncatul deliberat şi trist, prin reţetă şi dietă, a cartofilor fierţi cu iaurt.

Foamea mă face melancolic, la fel şi frustrările sexuale.

Îţi place să găteşti pentru femei?

Da, uneori cu pasiune. În general, când gătesc pentru femei sună ca o declaraţie de dragoste, iar când gătesc pentru bărbaţi ca o declaraţie de prietenie, care tot dragoste e până la urmă. Dar să nu uităm că vinurile se articulează foarte bine în situaţiile erotice, aşa cum şi mâncărurile pot fi insinuante, descurajante, pot fi declaraţii de război.

Spune-mi o mâncare senzuală.

Lucrurile foarte elaborate pot fi senzuale. De exemplu, să faci muşchiuleţ umplut cu fructe uscate trecute prin coniace tari şi îndulcite cu vutci dulci. Sau chestii flambate, o clătită înflorită între ciuperci şi caşcavaluri de cea mai bună calitate sau brânzeturi franţuzeşti puţin fermentate. Toate astea vorbesc despre voluptate, perversiune, îngăduinţă până la urmă. Genul de bucate care descheie primul nasture de la bluză.

Ce adaugi unei femei în situaţii de genul acesta?

În primul rând, este o declaraţie de admiraţie. În momentul în care îi faci unei femei aşa ceva, nu e numai o declaraţie de dragoste, e şi o declaraţie de admiraţie, e un fel de a declara că ai încredere în gustul ei, în rafinamentul ei – „noblesse” nu numai în sens sexual, în acest fel îi dai o informaţie excepţională despre tine, te adaugi pe tine,

până la urmă. E un adaos pe care tu vrei să-l parcurgi şi să-l definitivezi.

Un fel de mit gastronomic al androginului, refăcut.

Se poate, se poate. N-aş spune androgin aici, aş spune că este creat un cuplu, zigotul, monstrul bigen, dar este un monstru sexual, de cuplare, de împreunare, este Dragobete şi pofta lui de viaţă, nu este publicul sentimental din Sf. Valentin, ţinutul de mânuţă de la poartă. Nu, e împreunare în toată puterea cuvântului şi senzualitate împlinită, carne. Aici e carne.

Când ai avut senzaţia că ai descoperit cu adevărat femeia?

Nu există aici un „cu adevărat”. Îmi vine foarte greu deoarece din cauza diversităţii descoperirilor, a eşalonării repetate şi îndelungate a unor descoperiri, nu mai pot spune „cu adevărat”. Pot spune că s-a rafinat în timp.

Că, de la cei doi-trei-patru ani în care mă uitam cu coada ochiului… Fac acum o paranteză. Făgăraşul era un orăşel mititel în care baia era comunală şi comună…

Această baie comunală ne obliga la o anumită vârstă extrem de incertă, nici măcar fete sau băieţi nu eram pe atunci, să facem baie cu mămicile. Mai erau şi mămici tinere sau chiar nemămici pe acolo. Şi, ţin minte cu o anume indignare tardivă, că mă uitam cu coada ochiului, cu curiozitate şi cu picul acela tulbure de excitaţie masculină la domnişoarele dezbrăcate. Deci, iată o descoperire. Sigur că mă amuz acum şi mă uit în oglindă şi râd ca prostul de privirea mea translucidă, înceţoşată vag de curiozitate şi nu numai. Apoi, au urmat alte descoperiri. Descoperirea goliciunii, a mângâierii, a sexului, a bucuriei de a face amor, de a te împreuna, ba chiar de a face dragoste.

Când ai mâncat prima oară cu o femeie?

Dincolo de viaţa de familie de zi cu zi, a mânca cu o femeie în sensul pe care-l dai tu întrebării, s-a întâmplat, lucid, pe la vreo douăzeci şi unu de ani. M-am îndrăgostit, am dus o femeie în creierul munţilor, am salvat-o în creierul munţilor şi acolo am mâncat în doi pentru prima dată.

Mai ţii minte primele mâncăruri?

Ţin foarte bine minte totul. Era o chestie de picniceală, era mâncare rece: eram săraci şi studenţi, prea tineri şi prea în vârf de munte. Toate aceste „prea”-uri ne-au obligat să mâncăm pâine, un pic de slănină, brânză, ceapă. Nu masa a fost importantă, ci ritualul mâncării în doi. Terminam bucăţica de brânză, mai zbura un nasture de la bluză; terminam bucăţica de slănină, smulgeam elasticul – de la ştii tu ce – cu dinţii sau îi smulgeam cerceii cu pleoapele. Mâncarea şi apropierea s-au petrecut încet-încet, ca într-un ritual…

Şi nu te-ai săturat nici până în ziua de astăzi.

Recunosc, parcă aş fi în faţa unui aparat de filmat, da, recunosc, se pare că sunt un nesătul.

Citind cărţile tale m-a frapat că într-una din primele pagini din cea despre Cousteau, descriind primul contact cu ziarista franţuzoaică, aveai nişte consideraţii foarte tehnice şi foarte plastice despre sânii ei

„superbi, genul pară pergamută abia-abia coaptă”. Am senzaţia că e un lucru la care n-o să renunţi niciodată şi n-o să renunţi în mod frumos.

Mă tem că voi îmbătrâni urât, cu ochii pe poze.

Atunci era o privire foarte reală.

Atunci nu eram bătrân. Am trăit cartea asta la o vârstă cu pofte mari şi suculente.

Ai vorbit despre lucrurile astea cu Comandantul?

Da, am avut la un moment dat mici comentarii despre frumuseţea şi rolul femeii în societatea masculină.

Mai mult, l-am auzit cântând şi cântece deocheate. În vreo două seri, ne-am bucurat de Bordeaux amestecat cu Fetească Neagră şi la capătul serii se întâmplau cântecele deocheate. Au şi ei un cântec fermecător care seamănă cu „Suflecată…” şi cu „Fata mamii, ce-ai vrea tu?” Nu sunt foarte mari diferenţe culturale între tradiţia noastră studenţească şi cea franceză. Am făcut schimburi culturale.

Femeia este interzisă în bucătărie?

Nici pe departe. Are roluri complexe în bucătărie. În cazul meu, de exemplu, femeia este o asistentă, un spectator, un auxiliar. În perioadele când filmez, pregătesc capodopera, ele sau ea mă ajută. Dar mă şi hrăneşte. Sunt perioade îndelungate în care nu am niciun chef să pun mâna pe vreo furculiţă altfel decât s-o bag în gură şi atunci găteşte şi mă hrăneşte, sumar şi în spiritul vremii.

Ce mănânci când scrii?

Nu mănânc. Când nu gătesc pentru televizor sau pentru prieteni sau pentru o întâlnire sentimentală, mănânc lucruri foarte simple, de o simplitate care ar putea să contrarieze: pâine cu salam, cartofi prăjiţi, pâine cu brânză şi cu roşii, mămăligă cu smântână…

Simplific extraordinar…

Asta m-a uimit, în romanele tale nu se vorbeşte foarte mult despre mâncare şi despre ritualul acesta sau nu atât cât s-ar aştepta lumea.

Mâncarea a apărut în scrierile mele destul de târziu, abia prin 1996. Apoi, o dată cu cartea de bucate, de antropologie culinară, ca s-o numesc preţios, mi-am găsit tema!

În prima carte pe care am citit-o, Precum fumul, nici pomeneală, nici nu te-ai fi gândit la o asemenea legătură.

Acolo sunt un om al limbii române, fac limba română cu un anumit patetism, disperat, am senzaţia că limba

română este o limbă care dispare, se pierde, iese din uz şi rămânem cu foarte puţin, cu un limbaj laconic şi simplist, construit pe marginea bucătăriilor fast-food. Or, de limbaj fast-food sunt sătul. Eu fac pledoarie disperată pentru limba română.

O limbă care e foarte expresivă în a exprima mâncarea, senzualitatea, emoţiile, erotismul…

Atât de mult, încât am descoperit sărăcia altor limbi.

Mi-am tradus două cărţi în limbi străine (una chiar cu mintea şi cu mâna mea) şi am descoperit sărăcia limbii franceze prin comparaţie, lipsa de nuanţe, dar am descoperit şi golurile limbii române; româna şi franceza sunt limbi asemănătoare, care au goluri şi plinuri asemănătoare. La engleză însă nu poţi face nimic, limba română şi engleza nu-şi vorbesc.

Care sunt cele mai senzuale cuvinte din limba română? Care au cea mai multă carne?

Este evident că adjectivele sunt cele care dau acestei limbi farmecul şi originalitatea. Să poţi spune de exemplu în aproape o sută de noţiuni şi locuţiuni: amărât, sărac, nu mi-s boii acasă, trist, apelpisit, morocănos, mi s-au înecat corăbiile ş.a.m.d.

Dar vocabulele exuberanţei, ale voluptăţii?

Astea nu sunt numai ale limbii române. De exemplu, voluptuos nu-i cuvânt românesc, e împrumutat; senzual, exuberant, înfloritor, sclipitor, de asemenea, nu sunt numai cuvinte româneşti.

Dar „pohta ce-am pohtit”?

Poftă, da, în zona asta, da. Dar poftă şi apetit, lăcomie, cupiditate nu sunt greul limbii române. Nu aici este limba română. Dar, ca să exprimi virilitatea, spui vârlav, puternic, tare bărbat, cum spune Caragiale ş.a.m.d. Sunt o seamă întreagă de adjective şi locuţiuni care dau

sentimentul de forţă şi virilitate. Aici e limba română foarte puternică, în adjective. Ne putem picta cu cuvinte!

E o limbă masculină sau feminină?

Depinde cum o scrii sau despre ce scrii. La Rebreanu este masculină, dacă stăm să ne gândim bine: cu excepţia unor prime pagini care sunt uşor calofile, din

Ion. În schimb, la Caragiale sau Panait Istrati e feminină.

Caragiale e feminin în limbă, e interesant, el este un satiric, dar cu o limbă feminină, cu o culoare extraordinară: maţe-fripte, zgârie-brânză, burtă-verde, toată această lume este, de fapt, cearta leliţelor de la poartă. Nu mai vorbesc de Panait Istrati, Ştefan

Bănulescu, Vasile Voiculescu, toţi sunt de o feminitate şi o graţie, de o culoare şi o policromie extraordinare, de o densitate păstoasă pe care deja poţi s-o apuci, să o mesteci. În clipa în care citesc Voiculescu simt că mănânc limba cu lingura.

Dacă femeia este o asistentă în bucătărie, ce este ea atunci când scrii?

Subiectul. E o asistentă în bucătărie prin forţa împrejurărilor, că eu ei îi fac ce fac, ei şi prietenilor mei sau celor care se uită la televizor. Atunci, nu că mă încurcă, dar e momentul meu de concentrare, când gătesc profesional, mă concentrez pe gătitul acela, pe întâmplarea pe care vreau s-o dăruiesc, după care nu mă mai interesează. Starea a fost atât de puternică, încât mâncarea rămâne hrană. Atunci e o declaraţie de amor făcută şi femeilor şi bărbaţilor care se uită la televizor.

Şi bucătăresele, există această noţiune hibridă?

Au fost întotdeauna un soi de acces spre fericire. În tinereţe, în adolescenţă mai ales, ştii foarte bine, era viaţa de tabără şi apoi viaţa de student şi de blatist pe ici, pe colo, în care bucătăreasa era regina balului, era femeia căreia i te adresai în speranţa de supravieţuire.

Şi ea se comporta ceva între Regina din Saba şi

Cleopatra, era fie persoana care te condamna, fie persoana care se sinucidea pentru tine. Era extraordinar.

Cea care se sinucidea pentru tine, fura pentru tine. Au fost bucătărese care s-au îndrăgostit de noi, şi când spun noi mă refer la o gaşcă de blatişti ai marilor oraşe şi ai Costineştiului. Recunosc, prima mea amintire cu trăiri palpabile a fost o fată de la bucătărie, Vali, eu aveam paisprezece ani, ea avea şaisprezece. Era drăgălaşă, simpatică, o femeie atrăgătoare cu siguranţă, cel puţin în ochii mei de atunci şi o ţin minte foarte bine. Îmi dădea două ciorbe la masă, mai ales că eu eram sportiv de performanţă – făceam volei (am mai făcut şi alpinism, rugby); femeia aceea avea tandreţe când îmi aducea ciorba, când mă întreba ce mai vreau. Eu ştiam foarte bine ce mai vreau, dar nu ştiam bine cum să ajung la acel ce mai vreau.

Şi până la urmă ai ajuns?

Dragă Vali, iartă-mi indiscreţia: vag. Au fost şi întâlniri după aceea. Apoi, au fost anii din timpul facultăţilor, vreo opt ani buni, în care bucătăresele, vară de vară, au fost femeile care ne-au înfiat şi cu care am avut o relaţie incestuoasă.

Spune-mi cum era cu trasul la sorţi al băieţilor meniţi să înfrunte erotic bucătăresele!

Ai aflat? Se alegeau frumoşii grupului, de obicei fiecare grup are frumoşii lui. Camil Petrescu jr., Victor

Sălăgeanu, Victor Mavrodineanu, Mircea Cujeliuc erau frumoşii şi profesioniştii grupului nostru. Se trăgea la sorţi şi, când soarta cădea greu şi păcătos pe câte unul, el trebuia să-şi asume actul funcţionăresc de înfiere, el făcea demersurile de apropiere, noi urmându-l cu devotament şi înfometare. După aia, hrănea tot grupul.

Practica lui erotică însemna un supliment alimentar pentru toţi ceilalţi, nu?

Asta spun, el era operatorul.

Care-i cea mai mare bucătăreasă pe care-ai cunoscut-o?

Iarăşi nu pot face o ierarhie, pentru că am întâlnit capodopere în mai multe locuri şi în mai multe braţe.

Mai mult decât atât, am preţuit şi mâncăruri modeste datorită frumuseţii şi gingăşiei braţelor femeii. Îmi amintesc spectacolul tulburător al unei gospodine din

Bucovina, am şi scris într-o carte, felul teribil în care a făcut dragoste cu mine frământând pâine; nu ne-am atins, abia de ne-am vorbit. Ne-am privit însă. Iar mâinile ei albe, graţia corpului şi mişcările ei au fost pentru mine o experienţă sexuală extraordinară, totală, stând eu în fundul casei şi trăind de la distanţă momentul acela, care a fost unul dintre cele mai frumoase şi mai generoase din toată viaţa mea, asta numesc eu orgasm. Pur şi simplu, am ieşit epuizat din covata aia, profund tulburat. Iată, o amintire!

Este şi sport în bucătărie, în dormitor?

Din când în când. Când eşti tânăr şi imbecil, mai faci şi pe atletul sexual. Orice bărbat cinstit ştie că au fost perioade din viaţa lui când a făcut numai atletism şi colecţie, când întâlnirile au fost sportive şi fără consecinţe.

Au fost meciuri pierdute sau câştigate?

Erau nule, erau cam ca băutul de citronadă, erau un galop de sănătate. Adică, rămânem prieteni, a fost un cadou din partea amândurora, o întâlnire prietenească, fără investiţia şi fără drama sentimentală care tulbură o relaţie. Dar, repet, trebuie să fii foarte tânăr pentru asta.

Un aperitiv mâncat în exces, fără felul principal, nu?

Nu ştiu dacă a fost aperitiv, dar a fost ceva, a fost un alt fel de a mânca decât cel dramatic şi patetic al îndrăgostitului. Despre senzualitate, scria la un moment

dat Mazilu: că numai îndrăgostiţii ştiu cu adevărat ce înseamnă senzualitate. Nu poţi să-l combaţi cu atâta uşurinţă pe Mazilu, spun doar că e un alt tip de senzualitate acela sportiv, de întâlnire fugară şi neangajantă. Citeşti în tren un roman poliţist şi-ţi face plăcere, îţi lasă un gust bun, apoi iei la mână

Dostoievski şi termini cele douăzeci şi şapte de nopţi ale iernii implicându-te până la identificare cu Mâşkin din

Idiotul sau cu oricare din personaje.

Am vorbit de Rabelais la un moment dat. Unde în altă parte ai mai găsit pagini fabuloase?

În De Coster: Eulenspiegel era înşiruirea flamandă, corespondentul picturii flamande, naturii moarte şi rubensiene, mutate în carte. Şi în literatura picarescă spaniolă, iartă-mi pleonasmul, mi s-a întâmplat, la un moment dat, să găsesc deliciul înşiruirilor de bucate. Ca să nu mai spun de Vasile Voiculescu, el este un începător şi-un sfârşitor de descripţie a voluptăţii de a mânca, el cu cele Trei zile la mânăstire este tatăl nostru şi un reper clasic. Noi nu avem, de exemplu, pictori de natură moartă. În afară de Horia Bernea, hrană n-a pictat prea multă lume în sensul flamand:

mâncăruri, cârnaţi atârnaţi… În literatură, a făcut-o, pe ici, pe colo, Hogaş, când a descris, un pic maliţios, felul în care se mănâncă puiul cu smântână şi felul în care nu ştie să mănânce puiul cu smântână aruncând cu ironie pisica în curtea altuia. A făcut-o Vasile Voiculescu, dar şi Eugen Barbu în romanele sale de capă şi spadă, ca să zic aşa. În Principele, descrierea mâncării este senzuală şi face parte din senzualitatea romanului.

Dacă este al lui.

Deja nu mă mai interesează. De multe ori, când citesc o carte nu mă interesează autorul. Sigur că salut geniul autorului, dar…

Mâncărurile au autor? Sunt câţiva autori celebri,

Brillat-Savarin a dat savarina, generalul Joffre a dat jofra, lordul Sandwich, jucătorul de cărţi, a dat sandwich-ul…

Sigur, mâncărurile netradiţionale au autori. În clipa în care Omenirea, şi mă scol în picioare când spun cuvântul ăsta, a luat cunoştinţă de sine şi de bucuria de a mânca, de arta gătitului, atunci au început să apară şi invenţiile. Până atunci, totul avea autor colectiv. Şi lucrurile se petrec simplu, babele şi bucătarii dintr-o regiune adaptează felul lor de a găti şi atunci se cheamă, să zicem, „sarmale”; vine cineva de afară şi gustă sarmalele de la Marghita care sunt puţin ciudate – că acolo se pun şi ciuperci, nu numai carne – şi notează reţeta, merge la Bucureşti şi scrie: „Am mâncat sarmale ca la Marghita”. În momentul acela s-a născut o mâncare, importatorul de temă tocmai a creat un nume – „Sarmale ca la Marghita” – iar cei de la Marghita continuă să facă sarmale cum ştiu ei aflând că se cheamă „Sarmale ca la Marghita”.

Ai scris un roman intitulat Zile de pescuit. Când ai descoperit pescuitul?

Foarte devreme. Aproape imediat după ce am privit cu ochi dulci domnişoarele de la baia comunală. Adică, pe la patru ani deja pescuiam, fie pe pâraiele satului patern, fie chiar la Olt, unde mi-am prins primii peştişori.

Într-un oraş miniatural, cu o lume mică şi previzibilă, ai foarte puţine lucruri de făcut când eşti fecior. Acolo faci toate sporturile care se fac în oraş, mergi la bibliotecă şi te duci la Olt la pescuit sau la munte să faci creasta

Făgăraşului. Cam astea erau cele patru-cinci lucruri care erau obligatorii şi pe care, aproape previzibil, le făceau toţi băieţii de la zece până la optsprezece ani când părăseau oraşul.

Apoi, cum a decurs aventura asta cu pescuitul? În studenţie, unde pescuiai?

Studenţia m-a îndepărtat foarte tare de pescuit, chiar am renunţat o perioadă.

Şi sunt atâtea bălţi, sunt trei sute de bălţi în jurul

Bucureştiului!

Am descoperit Bucureştiul şi împrejurimile sale pas cu pas. Nu a fost un oraş care să te primească bine. E un oraş destul de ostil şi de ascuns celor care vin să trăiască în el. Am avut modelul intrusului care se lasă acceptat şi se deschide el însuşi spre oraş. A durat trei-patru ani până m-am simţit bucureştean cât de cât.

Ţi s-a părut străină mâncarea din Bucureşti?

Era mâncare de cantină, sigur că mi s-a părut străină. Eram student trăitor la cămin, totul îmi era străin. Dar după câţiva ani, am devenit foarte bucureştean, poate chiar cu o nonşalanţă care putea fi apropiată de tupeu, de exces.

Când ai reluat pescuitul?

Întâmplător, după vreo şase ani de Bucureşti. Deja începusem ziaristica, am primit o invitaţie amicală de la un coleg, Ştefan Craioveanu (pictor), care mergea în

Deltă. Am zburat atunci cu avionul, prima dată în viaţa mea, un MIR 14 – o catastrofă care zboară cu suişuri şi coborâşuri de sute de metri şi în care îţi laşi ultima brumă de încredere în tine şi de demnitate. Am aterizat la Tulcea, am intrat în Deltă. Brusc am avut o revelaţie, pentru că am fost la Maliuc; toţi începătorii care ajung în Deltă merg la Maliuc, o fostă colonie industrială sordidă, fără peşte. Toţi începătorii trebuie să treacă prin acest purgatoriu, pentru că acolo e hotel, ai unde să dormi şi e o mică industrie de bărci. Trecând eu prin această iniţiere sordidă şi antipatică, am avut şansa să cunosc un alt tip care m-a dus la un pescuit adevărat;

am prins atunci un peşte enorm, primul peşte după peştişorii mei de o sută de grame din Făgăraş, am prins un peşte de patru kilograme. Ce scară, de 4000%! Din momentul ăla nu am mai plecat din Deltă.

Ai pescuit numai în Deltă?

În toată ţara. Am început să merg şi la păstrăvi, să merg pe Băsca Mare, Băsca Mică sau pe Valea

Frumoasei a lui Sadoveanu. M-am dus în Haţeg pe Râul

Mare... M-am dus cam peste tot, dar Delta a fost semnalul de începere al goanei după pescuit.

Ai o specializare? Sunt pescari staţionari, de lansetă...

Am fost pescar staţionar, de lansetă – la crap şi caras – asta din anii ’70–’71 până prin ’80. Apoi, am descoperit pescuitul de răpitor cu linguriţă, rotativă şi, în cele din urmă, pescuitul cu muscă artificială. Nu am devenit un muscar foarte bun, recunosc.

Undiţa din copilărie?

A rămas pentru păstrăvi, pentru pescuitul din lacuri...

Şi în Deltă se poate pescui la undiţă.

Dar acolo m-a tentat lanseta, mă duc la ştiucă.

Acum, sunt pescar de ştiucă şi de păstrăv. Pot spune despre mine că merg cu plăcere la pescuit de răpitor.

Toată primăvara, vara, toamna cu momeală artificială la păstrăv, la ştiucă. Sunt vreo douăzeci de ani de când merg numai la răpitor, nu am mai prins crap sau caras de douăzeci de ani.

Carasul, deşi e importat, a ajuns peştele naţional al

României.

Da, dacă a ajuns plin de caras Făgăraşul, oraşul muntelui, al cleanului şi al păstrăvului... Acolo e un alt fenomen, cu totul şi cu totul special. Făgărăşenii au dat faliment industrial, sunt toţi în şomaj şi toţi sunt pescari profesionişti. Îţi poţi imagina oraşul acela în care dimineaţa pleacă mii de oameni la pescuit şi vin seara cu

peşte şi asta e toată hrana lor şi toată viaţa lor? Teribilă schimbare...

Cum sunt femeile din Deltă?

Toate sunt blonde, cu foarte puţine excepţii. Toate sunt foarte directe, foarte carnale. Femeile de care m-am îndrăgostit în Deltă au fost întotdeauna devotate.

Femeia din Deltă poartă în ea un mesaj mai vechi decât femeia de pe continent, ea este supusa bărbatului şi îşi deschide condiţia pe ideea asta: supuşenia, devotamentul faţă de bărbat. De aici tot ce urmează şi tot ce se construieşte. Mai mult decât atât, e o frumuseţe simplă şi foarte gingaşă, în ciuda aparenţelor. Ele sunt uneori masive, au făcut sport, au făcut canotaj, din copilărie dau la rame, deci au mâinile aspre, dar dincolo de această aparenţă au o extraordinară gingăşie, simplitate şi fineţe. Nu este nimic complicat, dar este un mister nesfârşit în simplitatea asta. E o delicateţe pe care eu am preţuit-o foarte mult.

Care e relaţia dintre pescuit şi ritualul seducţiei?

Sigur că seducţia este o poveste întreagă, de momire, de apropiere în primul rând. E ca şi vânătoarea. Cine a fost la vânătoare de cocoşi sălbatici ştie foarte bine ce înseamnă apropierea îndelungată şi răbdătoare, iar arta seducţiei este – fără să fac nicio apropiere acrobatică şi forţată – o artă care seamănă într-un fel cu pescuitul, cere dibăcii, măiestrie, virtuozităţi şi virtuţi extraordinare. Pescarii de păstrăv ştiu foarte bine despre ce vorbesc, e ca atunci când te apropii de un loc în care e un peşte mare care te aşteaptă, nu să-i înşeli încrederea, ci să-l ademeneşti, să-l faci să creadă, să se încreadă, să accepte propunerea ta.

Am vorbit despre mai multe ritualuri: al mâncării, al seducţiei, al scrisului. Totul e ritual în viaţa ta?

Asta voiam să spun. Cred că ritualul îi dă preţ şi sens vieţii. Ritualul înseamnă concentrare, înseamnă acea luciditate sacralizantă faţă de ceea ce urmează să trăieşti. Ritualul cere pioşenie, concentrare, depărtarea de celelalte lucruri lumeşti, cere să fii acolo cu toate simţurile şi toate puterile tale de a înţelege şi a asimila ceea ce ţi se va întâmpla. În clipa în care – spun asta tuturor bărbaţilor din lume – faci dragoste şi tu te gândeşti la un ziar sau eşti atent la muzica de la radio, eşti un frustrat…

Fiind un împătimit al ritualului, cum ai rezistat în totalitarismul nostru, care interzicea orice formă de ritual individual în favoarea fenomenelor de turmă?

M-am extras destul de repede. În primul rând, m-am refugiat: viaţa în Deltă, în munţi, călătoriile interminabile…

Eram gazetar, deci făceam parte din sistem, dar am reuşit să găsesc soluţia fericită şi comică de a deveni reporter de teren fiind plecat douăzeci şi cinci de zile pe lună din redacţie. Toate zilele lucrătoare eram absent.

Veneam, lăsam texte şi plecam. Asta mă scutea de înregimentarea brutală şi năucitoare care se practica:

şedinţele, discursurile interminabile, tipul acela de sancţiuni care se chema „discuţia în doi sau în patru sau în cinci”. Găsisem chiar şi soluţii ca scrisul să se transforme în ritual în faţa lor. Minţindu-i pe faţă, am inventat reportajul cultural. Mă duceam în orăşele ca Săveni,

Bereşti sau Deta şi scriam portretul oraşului: ce e prin jur, cât de frumos e oraşul, ce arhitectură are. Ca un reportaj de televiziune care nu implica nimic, nu implica lozinci. Am fost în trei sute şaizeci de oraşe, am scris despre trei sute şaizeci de oraşe portrete cuminţi. Până când m-au dat afară din presă, din ’76 până în ’85, a fost bine.

De ce te-au dat afară din presă?

Pentru romanul Zile de pescuit. Începuseră să citească din el la „Europa Liberă” şi mi s-au făcut multe mizerii. Până la urmă, m-am pensionat pe „motive medicale”. Au urmat câţiva ani de fericire absolută, când mi-am permis să fac numai ce vreau eu sau să nu fac nimic.

Cum rezolvai problema ritualului gastronomic, în anii

’80, când nu se mai găsea mâncare deloc?

Ritualul gastronomic în vremuri de tiranie: sună ca un titlu de roman latinoamerican. Nu era un ritual sau era un ritual foarte rar care te smulgea o dată, de două ori pe an din mizerie. Adunai vreme de şase luni toate bunătăţile, atunci s-au cumpărat cele mai multe congelatoare din istoria României. Veneau Sărbătorile, venea ziua ta, ziua ei, un prieten de nu ştiu unde şi te concentrai să aduni tot ce puteai pe sub mână, printre degete, prin telefoane, amical… Vorbeam într-o zi cu

Pleşu despre asta. Ce prânzuri, ce ospeţe puteam monta numai şi numai din bucuria de a ne extrage din mizeria cotidianului, a pâinii şi a untdelemnului pe cartelă.

În rest, supravieţuiam, mâncai ce se găsea şi spun asta la propriu. Ani de zile am mâncat sumar şi trist…

Am citit un interviu cu Andrei Pleşu aproape numai despre mâncare. Un interviu senzaţional, în care povestea cum Noica a vrut să le facă discipolilor săi cafea şi a pus boabele să fiarbă ş.a.m.d. Care sunt ceilalţi artişti recunoscuţi ai mâncării din acest moment?

Să mă refer doar la personajele de notorietate publică. Cu siguranţă, Mihai Oroveanu este un mare depozitar de mâncăruri.

Este şi un practician?

Da, unul extraordinar. Acum nu mai face ca pe vremuri, că nu mai are timp, e prea ministru, e prea director, prea ocupat, este un om confiscat de viaţă, care poartă pe umeri jumătate din viaţa artistică românească. Dar

continuă să fie unul dintre cei mai rasaţi şi documentaţi oameni de stil din gastronomia românească. E unul din autorii morali ai cărţii mele. Omul ăsta cunoaşte, îţi defineşte, îţi situează foarte repede orice mâncare. Te descurajează sau te încurajează foarte repede prin enciclopedia din care e făcut. E poate cel mai versat şi cel mai educat „cuţit şi furculiţă”. Pleşu este un gourmet, care preţuieşte, uneori dincolo de imaginaţie, reuşita senzuală, cărnoasă, flamandă, reuşita rabelaisiană a mâncării. Oscilează între performanţele fine de semitonuri, de nuanţe, de precizie matematică, alteori se bucură copleşitor de consistenţa, de trăinicia şi de virilitatea mâncării. Este cu siguranţă un gourmet pofticios, o furculiţă fină, dar are buzunarul împreunat întotdeauna.

Cousteau?

Adora mâncarea bună. A cheltuit averi pe bucătarii pe care i-a avut cu el. Era celebră bucătăria de pe Calypso, pentru că lua totdeauna cei mai buni bucătari. Totdeauna bărbaţi, bucătari excepţionali, puţin nebuni, capricioşi, care-i făceau mutre, îl chinuiau, dar care dădeau nişte ospeţe, nişte festinuri, chiolhanuri, zaiafeturi care nu aveau comparaţie. Am mâncat la două ospeţe pe nava lui Cousteau şi am fost zăpăcit, am plecat vorbind singur de acolo, pentru că nu înţelegeam unde se opreşte demenţa şi unde este irealitatea. Era ceva între nebunie şi irealitate.

Tu ai vreo inhibiţie alimentară?

Nu pot mânca caimacul de pe lapte.

Care sunt mirosurile comune ale mâncării şi ale iubirii?

Mirosul iubirii este un miros pe care-l descoperi extrem de proaspăt, de rafinat şi de incitant la început şi care apoi evoluează într-un soi de forţă naturală, care se împleteşte cu sudorile, cu secreţiile, ca la un vulcan, începe cu o floare şi se termină cu o explozie de mirosuri amestecate.

Ai regăsit într-o mâncare aceste mirosuri?

Mâncarea nu-i aşa. Pot vorbi despre asta mai degrabă legat de vin. Mâncarea e destul de definită.

Când o găteşti are mirosuri diferite, dar când ai pus-o în farfurie are un discurs foarte clar, o retorică deşi complexă, foarte clară. La vin, nu-i aşa. Vinul este şi el o aventură, ca şi dragostea, ca şi trecerea printr-o noapte de dragoste. De seara şi până dimineaţa vinul trece prin mai multe stări şi nelinişti, parfumurile se schimbă în miresme, mireasma în buchet... Şi, de-a lungul anilor, vinul îşi schimbă mirosul. Un vin proaspăt are un miros crud, sălbatic, de licheni, apoi după şapte-opt ani el are un alt buchet, se domesticeşte şi se rafinează exact ca o femeie. La femeie este invers. La început mirosurile sunt decantate, stilizate, subtile, apoi încet-încet se sălbăticesc, iar mirosul final este cel al femelei, al dragostei, care e un miros sălbatic şi puternic, de călduri, al poftei şi al izvoarelor care ies din corpul omenesc. Nici nu mai poţi spune sudori sau secreţie, aici sunt izvoare care ţâşnesc.

S-a consumat multă literatură vulgarizatoare despre

„alimentele afrodisiace”. Care-i părerea ta?

E o tâmpenie. Ce înseamnă afrodisiac? E vorba de elementele de sinteză ale unui medicament, o stimulare a inhibiţiei unor muşchi din penis. E o banalitate medicală aici. Afrodisiacă este frumuseţea femeii, un vin foarte bun şi foarte senzual cu o mâncare densă şi insinuantă, un spectacol artistic care se cheamă camera, lumânările...

Mi-e mai dragă o punere în scenă cu caracter teatral decât o dragoste sălbatică în claia cu fân, deşi şi aia e bună. Asta înseamnă afrodisiac, este o compoziţie care nu trece prin medicamentul de sinteză, viagra aia nenorocită.

Am remarcat că în discursul tău noţiunea de perversiune sau perversitate nu are o conotaţie negativă.

Nu, pentru că însăşi ideea de a face dragoste e perversă. Dragostea prin natura ei este fecunditate. În

momentul în care te împreunezi cu o femeie, îi faci un copil. Ăsta este sensul primar şi definitiv; animalele au asta de două ori pe an, în perioade fixe, în care au secreţii fixe, în care câinii sunt anunţaţi de către floarea căţelelor că e timpul să… Noi nu avem nicio legătură cu asta. Noi facem dragoste, noi facem amor, noi violăm, înşelăm, dezvoltăm un complex colosal de artificiu şi de perversitate în jurul subiectului. Am eliminat de mult fecunditatea, nu e prioritară în întâlnirea noastră cu o femeie. La ora asta, prea puţini fac amor ca să însămânţeze, sunt puţini şi de obicei cuplurile aflate într-o anumită etapă a întâlnirii.

Mai poate fi valabilă vreo inhibiţie în domeniul ăsta, al făcutului dragostei?

Din moment ce totul este artificial, este desprins de sensul natural, inhibiţiile nu mai sunt valabile. Discuţia este însă între artificial şi natural. De exemplu, îndrăgostiţii sunt convinşi că îşi pot permite orice, pentru ei nu există ruşine, pudoarea este o vorbă aflată la mii de kilometri distanţă. Pentru ei, tot ceea ce fac este natural, face parte din simţirea lor directă. Artificiile acelea elaborate şi chinuite ale prostituatei, care are bici de piele şi cătuşe sau mai ştiu eu ce altă invenţie, mi se par scrâşnite, forţate şi niciodată nu m-au tulburat. Nu pot fi excitat de acest gen de jocuri, au în ele ceva fals şi artificial, îndepărtat de mine, chiar şi cu o curvă, cu o femeie care vrea să-mi dăruiască mie plăcerea gratis sau contra cost din amor sau din interes. Prefer o anume sinceritate. Sunt elaborat cu iubitele şi mă tem că sunt grăbit şi expeditiv cu celelalte categorii.

Literatura ne-a obişnuit cu o serie de mituri mai mult sau mai puţin discutabile, inclusiv cel al bărbatului-victimă. Te-ai simţit victimizat de femei?

Se întâmplă. E inevitabil, fără asta nici nu te poţi numi bărbat dacă nu ai un moment de restrişte şi de disperare din cauza unei muieri.

Există bărbaţi ai unei singure femei?

Există femei de-o viaţă. Există şi asemenea fiinţe, nu sunt toţi ca mine. Am întâlnit oameni care sunt monogami. Suntem de pe altă planetă, încerc să înţeleg, dar nu am putut descrie niciodată asemenea caractere, pot să enunţ: „E monogam”, dar nu pot să înţeleg, nu pot să mă apropii, simt pierderea aventurii, a diversităţii, simt singurătate…

Pierderea ritualului seducţiei…

Trăim pe o planetă cu şapte miliarde de oameni dintre care patru miliarde sunt femei. Sigur că nu pot să le văd şi să le îndrăgesc pe toate… Dar e aventura vieţii, frumoasă şi unică, de neînlocuit… Vorbeam despre dăruit mai înainte, păi, ce poate fi mai frumos decât o femeie frigidă care se dăruieşte şi care mimează cu pasiune şi artă perfectă pasiunea? Ce poate fi mai admirabil? Probabil jumătate din femeile lumii fac asta.

Aflând atâtea lucruri despre femei chiar am ajuns să cred asta.

Bărbaţii nu mimează?

Nu au cum să mimeze, nefericiţii. Erecţia nu se poate mima şi nici ejacularea. Sunt cele două momente masculine care nu se pot mima. E adevărat că ele pot fi trăite rece sau vulgar. Poţi să trăieşti asta ca un robot care fuge între două staţii de metrou să-şi golească valvele încărcate. Poţi s-o faci cu vulgaritate oribilă şi brutală de violator sau poţi să te bucuri frumos şi inteligent de acest moment. Ce poate fi mai frumos decât un bărbat care se dăruie unei femei care-l amână? Amână clipa pentru care el e chemat prin toate forţele naturii, prin tot ce e în el, să intre şi să termine.

Asta este clar, niciun bărbat nu poate nega asta. Există acest exerciţiu al mângâierii şi al cuplului, al perechii care ne face să fim elaboraţi, care ne face să construim un întreg eşafodaj de gesturi şi insinuări care sperăm noi să dea iubitei noastre bucurie şi încântare aidoma nouă.

Sunt gesturi de preţuire foarte importante şi cred în ele.

În această direcţie, prefer artificialul naturalului rapid şi expediat.

Există şi alte feluri de orgasm?

Da, sunt tot felul de orgasme. Ţi-am spus, am avut un orgasm doar privind, fără fiziologie. Există momente supreme de bucurie şi plăcere care trec de starea de graţie a orgasmului şi când spun orgasm mă refer la momentul în care eşti desprins de tine. Vreau să mă fac foarte bine înţeles de cititori, orgasmul e un moment în care ajungi la extaz; unii caută asta în droguri, alţii printr-o educaţie inteligentă şi extrem de lucidă, altora li se întâmplă numai atunci când fac amor. E o chestiune de opţiune. De fiecare dată această stare de extaz, de beatitudine, care te face vulnerabil, până la a putea fi ucis – momentul de vulnerabilitate al bărbatului este când ejaculează, atunci au fost ucişi marii bărbaţi ai lumii de către femeile-călugăriţe – e momentul în care eşti în alt loc, eşti în ceruri. Când reuşeşti să obţii asta, dincolo de fiziologie, prin participarea la bucuria unui tablou, a unui film, a unei cărţi excepţionale sunt momente de extaz, în care mi-am pierdut cumpătul şi relaţia cu mine. Am devenit vulnerabil, mi-au ţâşnit lacrimile, mi-am pierdut vigoarea oaselor şi a muşchilor şi m-am abandonat, am devenit fragil. Asta numesc eu orgasm, nu e întotdeauna fiziologic. E momentul când mă simt între îngeri, aproape de Divinitate.

Restaurantul lui Kafka

Dora Diamant a trecut la un milimetru de celebritate, fie în literatură, fie în arta culinară. Deşi viaţa i-a fost cât se poate de aventuroasă (cu escale semnificative în cel de-al treilea Reich, în URSS-ul lui Stalin şi pe tărâmul sfânt, în Palestina), ea a ratat momente mult mai glorioase, cum ar fi prezentarea unui escalop „Joseph

K.” sau a unui muşchi în sânge à la Gregor Samsa…

Am aflat, de pe internet (recenzia lui John Gross, de la Daily Telegraph, la o carte semnată Kathi Diamant), o poveste pe cât de emoţionantă, pe atât de tristă.

Micuţa Dora s-a născut şi a crescut într-o familie de evrei ortodocşi dintr-un orăşel polonez. Experienţa provinciei fiind una frustrantă, ea şi-a văzut de drum şi a ajuns la Berlin, unde s-a apucat de teatru, succesul pe scenă obţinându-l însă la Düsseldorf. Apoi, începe

Depresiunea, teatrul dă faliment şi Dora se mărită cu un comunist, economistul Lutz Lask. Ascensiunea naziştilor va însemna zile negre pentru acesta, aşa că – după arestări, interogatorii brutale şi nişte luni de puşcărie – familia va fugi în Rusia. Iniţial, la Moscova, vor fi primiţi foarte bine (mama lui Lask fiind deja aproape de sufletul Internaţionalei a III-a). Stalin va declanşa curând propria represiune împotriva evreilor („Procesul halatelor albe” etc.), iar Lask e trimis în lagăr sub acuzaţia de spionaj, de unde va fi eliberat abia zece ani mai târziu. Soţii nu se vor mai vedea niciodată, fiindcă

Dora, împreună cu fetiţa lor, Marianne, va reuşi să emigreze în Marea Britanie, după ce a promis KGB-ului că va activa în spionaj. La Londra, ea se va cupla cu

A.N. Stencl, poet de limbă idiş. După război, prin 1949,

Dora îşi vizitează rudele emigrate în Israel, unde plănuieşte ea însăşi să se stabilească ulterior, dar nu mai apucă întrucât i se diagnostichează un cancer la rinichi.

Moare anonimă în 1952, la cincizeci şi patru de ani.

…Numai că, dacă bacilul lui Koch nu ar fi existat,

Dora Diamant ar fi ajuns, cu certitudine, o mare vedetă!

În iulie 1923, ea îl întâlnea pe Franz Kafka (mai vârstnic ca ea cu cincisprezece ani), cei doi se îndrăgosteau, deveneau un cuplu şi se mutau împreună la Berlin. Dar nu numai! Plănuiau să înceapă o viaţă nouă în Palestina, ba chiar să deschidă un restaurant la Tel Aviv. N-a fost să fie: în iunie 1924, tuberculoza l-a răpus pe scriitorul ce se visa „chef” şi, o dată cu el, a distrus şi posibilul destin de gastrostar livresc al Dorei Diamant.

La masă cu Saddam

Nu, nu e o aluzie la filmul lui Zeffirelli La ceai cu

Mussolini, este – pur şi simplu – o carte de bucate cu specific irakian, publicată în America, probabil spre deliciul acelor GI care au şansa de a scăpa de friendly fires, dar şi de conservele cu hrană condensată.

Recomandarea mea pentru gen. Tommy Franks:

al-buraniya sau „mama tuturor musacalelor”!

La o petrecere care s-a ţinut în secolul al IX-lea înainte de Hristos (secolul al XXIX-lea înainte de Bush

Jr.), regele asirian Ashurnasirpal al II-lea a avut fix

69574 de invitaţi. Numărul exact al oaspeţilor anglo-americani ai lui Saddam e greu de stabilit la fel de riguros, întrucât – fascinaţi de poveştile gastronomice ale camarazilor de arme – ei continuă să sosească, divizie după divizie. Să se fi strâns aşa, cam la vreo 200000

de oameni, şi-s tare înfometaţi după atâta drum. Să facem o socoteală: dacă, timp de zece zile, comesenii lui

Ashur… ş.a.m.d. Au devorat 25000 de berbeci, 500 de cerbi, 500 de gazele, 30000 de păsări, 10000 de pâini şi zeci de mii de litri de vin, cam care ar fi necesităţile unei armate de trei ori mai mare şi care va rămâne la masă o perioadă greu de precizat, în orice caz nu mai puţin de şaizeci de zile?

Ralph Blumenthal acceptă, în preambulul cronicii sale din The New York Times, că, poate, nu acesta este cel mai potrivit moment pentru a face reclamă bucătăriei tradiţionale irakiene. E posibil, zic şi eu, ca în fiecare vânătă să se ascundă o bombă ori ca în fiecare blid de orez să se afle, de fapt, cartuşe cu cap vidia, însă cum să-ţi refuzi plăcerea degustării unei lăcuste murate, a unui cap de berbec la tavă sau a unei baclavale din petale de trandafir? „Sanda Marin” a deşertului se numeşte Nawal Nasrallah şi a emigrat în SUA la începutul deceniului trecut (după ce, în prealabil, fugise, împreună cu doi dintre copiii săi, în Iordania), iar opera sa este pe drept cuvânt intitulată Delicii din grădinile paradisului: carte de bucate şi o istorie a bucătăriei irakiene. Studiind temeinic, doamna Nasrallah a învăţat să facă pâine în vreo trei sute de feluri, supă în mai mult de o sută de variante, precum şi o mulţime de sandviciuri (tradiţie irakiană devansând cu multe secole obiceiurile alimentare ale aristocratului cartofor englez), ca şi o mulţime de mâncăruri pe bază de umpluturi orientale (picante cât cuprinde). Aaa, să nu uităm de sosuri: cum vă sună „peşte dulce-acrişor în sos de prune, migdale şi muştar”? Nu m-am chinuit să redau şi denumirile arăbeşti ale unor asemenea feluri, dar sunt convins că, oricum, sună mai bine decât „tocătură amicală de recrut britanic fraged asezonat cu praf de puşcă american”…

Pierzania unui fel de mâncare

La fel ca şi sarmaua autohtonă în oala mioritică în formă de inimă, curry este de import, dar a sfârşit în chip de mâncare naţională pe insula britanică. Un glorios final de carieră culinară sau un ultim pas spre decadenţa gastronomică totală?

Toate fineţurile, când ajung să îngroaşe maţul colectiv, tind să cadă în propria parodie. Iată un subiect despre

care, înainte să scriu, mi-ar fi plăcut să mă consult cu Radu Anton Roman. Numai că Radu nu mai este, s-a dus în împărăţia ceaunelor divine, aşa că nu-l mai pot suna ca să-i aflu părerea. (Şi când mă gândesc că, numai cu o zi înainte să-şi ia bilet spre Bucătăria

Cerească, îmi propusese, prin intermediul unui poet, să scriu o amplă sinteză „sorbet vs. Şerbet" pentru o revistă pe care plănuia să o scoată în această toamnă…) Nemaiputând apela la marele nostru Rabelais al tocăniţei, mă mulţumesc, în disperare de cauză, cu recenzia lui Kathryn Hughes (books. Guardian.co.uk) la cartea lui Lizzie Collingham – Curry, A Biography (o întreprindere similară, dar despre cod, a comis – aflu – şi

Mark Kurlansky, prin 1998). În viziunea Collingham – şi nu mă îndoiesc că are dreptate – curry, din subtilitate princiară indiană, s-a metamorfozat succesiv, prin secole, până la a servi drept pre-text al pintelor de bere, sub forma vulgarelor, dar incitantelor chipsuri „cu curry".

Perspectiva e voit reducţionistă, căci nu aceasta e singura direcţie în care a evoluat sosul care ştie cel mai bine să-ţi aprindă gura. O, nu, din Japonia până în

Italia, s-au constituit felurite şcoli de curry, amestecând ingrediente locale în cocktailul ucigător sau folosind vărul distant al papricăi în combinaţii stranii pentru purişti, de la pizza la „dulciuri". (Mai conservatoare, foaia de varză ori de viţă umplută cu tocătură n-a inovat aproape deloc! Uneori, mi-e ruşine că m-am format ca artist al tigăii aici, printre rântaşuri sleite…) Cardamon, piper de

Cayenne, batonaşe de scorţişoară, pudră de coriandru ori cumin, seminţe de fenel, maşala de garam, ardei negri, ghimbir, turmeric, pastă de tamarin, lapte de nucă de cocos – iată un nou tablou al condimentelor &

aromelor pe care un curry gustos îl presupune, dar pe care pub-urile britanice îl ignoră atunci când revarsă în

farfuriile dependenţilor de bere un fluviu de lavă presărat cu bucăţele de carne. Decât aşa, indistinct, abia cu o vagă aromă piperat-usturoiată, mai bine mixat post-modern cu piure de pepene roşu, cu ciuperci, cu banane, cu spaghetti, cu linte (… pentru vegetarieni spălăciţi!) sau chiar cu bavarezul wurst, aşa cum am auzit că se poartă prin lume! De ce nu travestit în chili con carne ca-n Mexic – ori, la limită, ca bază picantă a

„porcăriilor” din feijoada braziliană! Orice dar nu sub formă de adaos la fish and chips: dacă e să ne sinucidem deloc ritualic, măcar s-o facem în bucătăria privată, nu într-o bodegă londoneză… Oare ce-ar zice

Radu despre asta, stau şi mă întreb, stau şi nu (vreau)

să înţeleg…

Ce i-a spus Einstein bucătarului său

Albert Einstein nu ştia o grămadă de lucruri! Cel puţin, asta reiese din titlul primei cărţi a unei trilogii care l-a făcut celebru pe un profesor de chimie de la

Universitatea din Pittsburgh: Ceea ce Einstein nu ştia – Răspunsuri ştiinţifice ale unor întrebări banale.

Totuşi, savantul nostru avea habar de câte unele, de vreme ce următoarele două volume sunt intitulate Ce i-a spus Einstein frizerului său şi, respectiv…bucătarului său.

Ce i-a spus Einstein bucătarului său reprezintă, de fapt, reunirea în volum a articolelor scrise de Robert L.

Wolke pentru rubrica „Food 101” a ziarului The

Washington Post. În Business Week, ediţia online,

Thane Peterson se amuză recenzând această extrem de simpatică tentativă de vulgarizare inteligentă a ştiinţei.

Practic, universitarul american caută răspunsurile unor dileme care frământă subconştientul colectiv atât de mult, încât au penetrat folclorul contemporan de coloratură soap opera. De pildă, chiar poţi să îţi faci ouă ochiuri pe asfaltul

fierbinte? Wolke a încercat acest lucru pe un trotuar încins din Texas... şi nu a reuşit! I-au lipsit vreo

13 grade Fahrenheit pentru ca oul să se coaguleze efectiv. Dar, atenţie, experimentul a fost încununat de succes pe capota fierbinte a unui Ford Taurus!!! (O

Dacie obişnuită, cu motorul încins şi radiatorul în spume, ar produce, cred, efecte mult mai spectaculoase, cum ar fi friptură la tavă sau tocană de cartofi.) Distinsul chimist a avut şi alte revelaţii. Ştiaţi că smântâna obişnuită este, în realitate, mai „uşoară" decât cea dietetică? Păi da, pentru că varianta light conţine mai mult unt care, evident, este mai greu decât apa (chioară) din smântână obişnuită (sic!). De asemenea, banalii biscuiţi de masă care, la bushuleţi se presupune că nu au găuri, au, în fapt, nu mai puţin de patruzeci şi două de orificii minuscule. Pentru ipohondri nu e lipsit de semnificaţie faptul că a folosi tigăi de aluminiu nu presupune neapărat favorizarea maladiei lui Alzheimer. Interesante şi efectiv utile sunt sfaturile pentru zgârciţi (sau, mă rog, economi). Astfel, e inutil să cumperi sare de mare, care e mult mai scumpă decât cea tradiţională de bucătărie, întrucât compoziţia chimică este absolut identică, iar efectul în mâncare aşijderea. Şi mai stupid i se pare lui

Wolke să achiziţioneze „sare pentru floricele", al cărei preţ poate urca până la 5 dolari... Tot despre sare e bine de aflat că adăugarea ei în apa din oală este inutilă: reduce timpul de fierbere cu maximum o jumătate de secundă (

no comment

!)

. Cât despre ampla dezbatere care opune, în carte, frigerea cărnurilor de la picnic cu ajutorul unui grătar cu cărbuni sau a unuia pe bază de butelie de voiaj, nu vă voi dezvălui soluţia pentru care optează Einstein. Ar fi inutil

căci noi, în asemenea contexte, preferăm jarul de coceni, aşa ca-n Moromeţii…

Incredibila poveste de dragoste dintr-o bucătărie sudistă

El avea douăzeci şi şapte de ani, ea avea şaptezeci şi patru. El era alb, ea – de culoare. El era homosexual, ea fusese vag căsătorită cândva. Au ales să locuiască împreună în numele unei pofte nebune, nebune, nebune… După treisprezece ani sunt, în continuare, alături la bine şi la greu, însă devastatoarea lor pasiune se consumă nu în dormitor, ci în bucătărie. Se întâmplă lângă Atlanta, în Georgia.

Parcă ai fi într-un film de Robert Altman, în care acţiunea se desfăşoară metaforic în Sudul încremenit în timp şi arome. Aici se bea zdravăn, dar, mai ales, se mănâncă mult şi bine, dincolo de orice prejudecăţi rasiale: Faulkner, cu a sa Yoknapatawpha recreată în jurul plitei… Gară pentru doi: Scott Peacock, fostul bucătar al guvernatorului Georgiei, şi Edna Lewis, cea mai respectată doamnă a bucătăriei sudiste. Povestea lui

Alex Witchel, culeasă de mine de pe site-ul The New

York Times (secţiunea Dining & Wine), dezvoltă un parfum ireal. Cadrele înseşi se decupează cinematografic.

În prima scenă, tânărul gay o ajută pe venerabila negresă să urce în tren un cufăr uriaş, în care se află o ladă cu gheaţă, în care se află o sută de pfunzi de plăcintă, în care se află – chintesenţial – spiritul Sudului.

Cei doi plecau să gătească pentru o acţiune de strângere de fonduri organizată de The American

Institute of Food and Wine. A fost patimă la prima vedere, a fost poftă de nepotolit la prima degustare. Nu s-au mai putut despărţi niciodată, împărţind casa din

Decatur (o suburbie a Atlantei) şi, nu mai puţin, cariera livrescă. Noua lor carte – Darul bucătăriei sudiste: reţete şi revelaţii – a fost tipărită de celebra editură newyorkeză

Alfred A. Knopf şi constituie, deja, un bestseller. Responsabilă pentru succes nu e doar faima autorilor de profesionişti ai mâncării savuroase, cât incredibila lor poveste de iubire. Un amor care nu se consumă carnal, ci cu o devoţiune aproape religioasă, altar fiindu-le cuptorul cu flacăra niciodată stinsă. La optzeci şi şapte de ani, Marea Doamnă a bucătăriei sudiste încă mai e apelată Miss Lewis (deşi ea ar prefera Edna Mae sau, direct, Old Woman), de către un bărbat care, alături de ea, încă mai face figură de învăţăcel cvadrigenar. După decenii de singurătate, femeia pentru care o şuncă fiartă în melasă chiar e o şuncă fiartă în melasă se simte, în fine, împlinită. I-a revenit pofta de viaţă (din fotografii reiese că şi pofta de mâncare) şi e tot mai creativă. Familia afectivă a Ednei şi a lui Scott este, pe zi ce trece, tot mai bogată: pâine cu broccoli şi/sau zucchini, brioşe cu brânză şi scorţişoară, pâine cu şuncă, brânză şi ardei Jalapeno, salată de fasole multicoloră cu pimento, salată de conopidă cu măsline, caserolă cu sparanghel şi crab imperial, creveţi stil creol, antricoate şi coaste de porc asezonate cu toate nebuniile lumii, cârnaţi cu mere şi jeleu, supă cajun de fructe de mare, ciocolată de casă, bulgări de zăpadă cu cocos, prăjiturele cu oţet şi vanilie.

Să tot iubeşti mâncând, să mai şi mănânci iubind…

Gastronomie cu arome politice

Sushi, cu austeritatea sa crudă şi voit neprelucrată, poate fi considerată o mâncare de stânga, în schimb faimoasa supă de peşte bretonă – la bouillabaisse – ar părea că aparţine repertoriului culinar de dreapta. Între aceste două extreme ale gastronomiei, se ascund mii de nuanţe… politice. Ideologia hranei, iată o temă extrem de suculentă nu doar pentru hermeneutica tractului digestiv!

„A mânca – mâncare” nu este doar un verb al supravieţuirii. Infinitivul său lung (cât o zi de post!)

Generează copios sensuri care exced până şi teribilul ceaslov al lui Radu Anton Roman. „Stânga” şi „dreapta”

sunt termeni convenţionali care au derivat, iniţial, din aşezarea iacobinilor şi, respectiv, a monarhiştilor în

Adunarea Naţională a Franţei pe vremea Revoluţiei. Azi, au ajuns să definească, la capătul unui complicat cooking-show ideatic, aromele bucătăriei nouvelle cuisine, forţând terminologia deliciilor stomacale. J.P. Zmirak ne invită, în FrontPage Magazine, să reconsiderăm, din această perspectivă, înţelesul adăstării lenevoase în faţa farfuriei ciobite de acasă sau, după posibilităţi, a platoului de porţelan de la restaurant. Pot fi oare opuse bucăţelele de peşte crud, asortate obligatoriu cu orezul subvenţionat de stat şi udate cu sake, asortimentului de brânzeturi albăstrii, acompaniat de trufe şi stropit cu

Dom Perignon? Ce ne facem atunci cu caviarul, aproape un monopol al puterii sovietice, care de un secol ajunge infestat de forme ale stalinismului pe masa mogulilor finanţelor occidentale liber-schimbiste? Mezalianţă, tu, dureros de dulce-acrişoară, ca o boabă de sturion plesnind între măsele! Culmea e că, iniţial, caviarul caspic era mâncarea ritualică a… mujicilor, permisă pe durata postului! De la blagoveştenia rusească tradiţională şi până la rafinamentul jucat decadent al noilor aristocraţii vestice e o cale atât de lungă, că mii de perestroika le va fi luat urmaşilor lui Lenin să ajungă. Şi au ajuns: la Monte

Carlo sau la Nisa bunăoară, unde din trei vile două aparţin foştilor colonei din Afghanistan… Acestei „ciocniri a civilizaţiilor” pe axa Est-Vest i se adaugă acum, post-septembrist, uraganul baclavalelor aer-turn iscat de

Semilună. Sarailie, pe la chindie, cu bloc căzând. Iară noi, noi ecumenicii, ne delectăm cu impersonala bucătărie

„internaţională”, cu gust searbăd de recepţie scrobită, la care cel mai important e să nu-ţi cadă umplutura minipateului pe rever…

MeChinese

Se pare că, în momentul de faţă, în Statele Unite sunt de trei ori mai multe restaurante chinezeşti decât francize MeDonald’s. Consecinţele sunt multiple, afectând socialul, dar şi literarul…

Un recent articol de Gish Jen – postat pe slate. Msn.com şi din care am extras statistica de mai sus – mi-a readus din memorie o observaţie personală, făcută acum doi ani la New York. Într-o după-amiază călduţă de iunie, luam prânzul împreună cu doi colegi în

Little Italy, adică exact cartierul filmelor cu mafioţi de extracţie siciliană, pentru care o masă fără paste, ulei de măsline sau grappa nu se poate numi decentă. În timp ce aşteptam, pe terasă, ca ospătarul să ne aducă nişte fetuccine, mi-am lăsat privirea să panorameze strada în sus şi în jos. Little „Italy” ziceam? Ei, aş! Trei clădiri mai încolo, erau arborate lampioane şi o firmă cu caractere chinezeşti, pe care proprietarul nici măcar nu se mai obosise să o traducă pe englezeşte. În faţa stabilimentului, era parcat un cârd de motociclete pentru fast delivery, care promiteau pacheţele de primăvară sau porc dulce-acrişor pentru câţiva dolari. De altfel, la o examinare mai atentă, cartierul chinezesc părea să-l invadeze pe cel italienesc, extinzându-se ca o iederă pe o clădire veche din care nu a mai rămas decât o tradiţie vagă. La fel cum se întâmplă cu Mafia, care a pierdut terenul în faţa Triadelor din Hong Kong (mă rog, şi în faţa gangsterilor ex-sovietici), bucătăria de inspiraţie italică pare copleşită de cea cantoneză sau de aiurea.

Asta, în sine, nu miră prea mult, dar când caracatiţa asiatică ameninţă să înghită spaţiul vital al fast-foodului

tradiţional, lucrurile încep să devină cât se poate de serioase. Ceea ce scriitorii au speculat deja în cărţile lor, şi nu vreau să mă refer aici la bestseller-uri de tip

Clubul Norocoaselor, câtă vreme ele sunt semnate de autori ca Amy Tan – care, în sine, transcend valoric orice barieră culturală. Însă nu e vorba de autori izolaţi, ci de un veritabil curent al scrierilor de tip Asian food fiction, în studii critice extrem de serioase vorbindu-se deja despre „Consum şi identitate în romanul americano-asiatic de azi”, despre semnificaţia narativă a ritualurilor de pregătire a hranei la imigranţii de a doua şi a treia generaţie ori despre modul în care „mâncarea albilor nativi” (stropită din belşug cu Coca-Cola) este concurată eponimic de puiul Chop Suey (îmbibat în sos de soia anume pentru a sfida graniţele rasiale şi culturale).

Astfel, pe această linie, Donald Duck devine subiect de meniu în chip de „Donald Duk”, iar autori ca Frank Chin sau Gus Lee demonstrează trendul integraţionist (în care nou-venitul îl asimilează cu succes pe băştinaş) prin înseşi combinaţiile lor nume-prenume.

Revenind la faimoasa Amy Tan, să remarcăm doar că eroinele ei rămân credincioase mâncării chinezeşti chiar şi atunci când se mărită cu americani WASP („white, anglo-saxon, protestant”), unul din romanele ei fiind intitulat – polemic? — Soţia unui zeu al bucătăriei.

Keywords pentru asemenea scrieri sunt, în ordinea indicată de internet, „mâncare, gătit, relaţii de putere, cultură”. Ceea ce, după mine, spune totul, de la aperitive la desert.

Englezeşte, cu poftă!

În plin delir colectiv provocat de dietele cu şi fără carbohidraţi, noua tendinţă a gastronomiei britanice o trimite la piaţă pe Kate Moss, în căutarea ingredientelor

celor mai suculente cu care s-ar putea reinventa savorile opulente de pe vremea bunicii corpolente…

Când o revistă serioasă precum The Times Literary

Supplement tratează în extenso, sub semnătura lui Bee

Wilson, o carte intitulată foarte explicit Schimbarea modului de a cumpăra alimente, de a găti şi de a mânca, e semn că britanicii încep să-şi iasă din conservatorism şi, între două sandviciuri cu castraveciori de lângă o ceşcuţă cu ceai, sunt gata să ia berbecul de coarne, să-l răstignească într-o carmangerie şi să-şi ofere o păstramă pe cinste, un jigou ca în Dickens sau nişte coaste de dimensiuni aproape texane. Conform autoarei, Rose Prince, acesta-i purul şi suculentul adevăr:

bucătăria englezească a secolului XXI va fi una plină de consistenţă, de produse nedegresate şi, în consecinţă, de oameni pe deplin satisfăcuţi. Mănânci, deci te bucuri că mănânci! Nu mai calculezi caloriile cu zecimale, renunţi la balanţa farmaceutică şi nu faci deloc economie de condimente. Până şi porcul, atâta vreme izgonit de nutriţionişti pentru păcatele sale imaginare versus un colesterol anxios, îşi face o reintrare triumfală. Doamna

Prince nu ezită să calculeze la sânge banii de coşniţă, explicând cum din două kile de fleică poţi prepara nu una, nu două, ci şapte mese copioase, cu eructaţiile doveditoare de rigoare. Nimic nu se aruncă în această bucătărie, nici măcar oasele, care sunt puse la bătaie pentru inducerea în supă a bănuţilor de grăsime şi nu numai. Citind o astfel de pledoarie pentru mâncarea adevărată, îţi reaminteşti invariabil de şunca prăjită cu ochiuri care răsărea în manualele de engleză la lecţia despre micul (dar copiosul!) dejun în care, la final, doamna Brown îşi regala soţul cu un borcan întreg cu marmeladă de portocale. (Pe vremea aceea, gemul de prune al mamei mele suspina trist în cămară…) Aşadar, dacă vă veţi

scurge lent dintr-un pub londonez, cu chef nedisimulat de one-night stand (în traducere: „o dată nu se pune”), şansele de a-ţi petrece noaptea cu ceva uman, vag feminin, similar elemenţilor de la calorifer, scad exponenţial în favoarea unui remake al spotului publicitar în care un biet om, clonă de mascul feroce, se trezeşte în pat legat cu cătuşe în compania unor tanga cât Tanganyka (fostă colonie britanică, nu-i aşa?).

Evident, stăpâna lor e în baie şi-şi admiră silueta într-o oglindă care stă să crape…

Aceste franţuzoaice îngrozitor de grase…

Un loc comun al imaginarului sexual universal descrie femeile din Hexagon ca fiind reduse la o unică şi lamelară dimensiune, făr’ de celulită ori vergeturi.

Realitatea topurilor de carte aprobă şi, apoi, contrazice însă vehement, cu o argumentaţie umflată, această părere preconcepută (de care, oricum, ne plictisisem până-n gât şi/sau tract digestiv)…

Franţuzoaicele nu se îngraşă: secretul mâncatului din plăcere este titlul provocator al cărţii cu care Mireille

Guiliano, CEO la sucursala americană a firmei Veuve

Clicquot, a ajuns până pe locul 3 al topului de carte non-fiction din The New York Times (fapt remarcat şi comentat, cu aciditate nu doar gastrică, de Kate Taylor pe slate. Msn.com). Succesul editorial i-a adus energicei femei de afaceri (o energie care arde multe calorii, nu?)

Diferite alte oferte: să scrie o continuare a volumului, să realizeze un cooking show la televiziune, ba chiar să poarte rochiile unor designeri de top la ceremonia de decernare a premiilor Oscar. Într-o ţară ca America, obsedată de carbohidraţi, toate acestea nu ar trebui să mire pe nimeni. Doamnele obeze care zăbovesc mult prea mult la Mac sau KFC au devorat din priviri învăţăturile derivate din faimosul „paradox franţuzesc”:

cum e posibil ca o naţie care-şi începe ziua cu croasanţi unşi din belşug cu unt pentru a o sfârşi într-un desfrâu gastronomic & gastroduodenal compus din stridii, foie gras, melci şi brânzeturi asortate să fie mai suplă şi considerabil mult mai puţin expusă atacului de cord?

Autoarea explică asta printr-o suită de elaborate ritualuri ale mâncatului, echilibrând mental poftele ingurgitative cu dorinţa nebunească de a încăpea în hainele cele

(aproape) noi şi elegante de la buticurile prinse în frenezia soldării permanente. Dietivorele schizofrenice de peste Ocean au savurat aceste pagini cu papilele gustative ale minţii, ajungând, probabil, să creadă nesmintit în rafinamentul promis de nouvelle cuisine.

Numai că visul de mărire întru micşorare al oricărei gurmande ce se vrea filiformă este aruncat la gunoi, precum eclerul cu ciocolată al lui George Constanza din

Seinfeld, de către statistica metabolismului galopant.

Studiile arată că peste 80% dintre Jeanette preferă, azi, fast-foodul, închinându-se mai des decât se cuvine în faţa hamburgerilor copleşiţi de carne, ceea ce a condus la o dublare a ratei obezităţii în ultimul deceniu. Se estimează chiar că, urmând această tendinţă, în 2020

furculiţele şi cuţitele vor fi mânuite de mai multe grase la

Paris decât la New York, mon Dieu! Disperaţi, parlamentarii francuzi vor chiar să instituie o suprataxă pe alimentele hipercalorice!

Că nimic din toate astea nu e pură ficţiune o demonstrează şi Thornytorinx, bestsellerul cu titlu preluat din patologia digestivă, al lui Camille de Peretti. Tânăra actriţă debutează cu un roman autobiografic despre flagelul bulimiei pe Sena, explicând cum a ajuns să-şi dorească să vomite cu sinceritate tot ceea ce altminteri

înghiţea cu aviditate. Se înţelege, după bulimie vine logic şi ceva anorexie, combinaţia asta devastatoare lovind, se pare, acum, una din cinci franţuzoaice între optsprezece şi patruzeci de ani…

Ce viaţă tristă, plină de grăsimi!

Scandalul Ghidului Michelin

Cel mai important instrument de ierarhizare a restaurantelor franceze, Ghidul Michelin părea, până de curând, o instituţie infailibilă. În momentul în care unul dintre inspectorii Michelin s-a decis să vorbească, ameninţând cu publicarea memoriilor sale (acoperind ultimii şaispezece ani), miturile au început să se prăbuşească…

Pascal Rémy a început să lucreze pentru Ghidul

Michelin încă de când avea douăzeci şi patru ani. El inspecta restaurantele sub protecţia anonimatului şi, apoi, le acorda multrâvnitele stele care înnobilează blazonul oricărei case care se respectă, dar are şi un bun plan de afaceri, fiindcă această clasificare poate aduce nu doar glorie, ci şi clienţi, garantând şi un anumit nivel al preţurilor din meniu. Pe site-ul www.nytimes.com, la secţiunea de carte, Elaine Sciolino relatează modul în care Rémy a reuşit să spargă codul ca-şi-sicilian al tăcerii care proteja gastronomia franceză. În cei şaisprezece ani de activitate, Rémy a ţinut cu maximă conştiinciozitate jurnale, în care şi-a notat mult mai multe decât a trecut în rapoartele oficiale. Încetul cu încetul, prăpastia care separa realitatea de versiunea consemnată în Biblia culinară a Hexagonului a devenit tot mai evidentă. Rémy consideră că o treime din cele douăzeci şi şapte restaurante cotate cu trei stele, de pildă, nu-şi mai merită de multă vreme acest „rang”, ele fiind menţinute pe această flatantă poziţie exclusiv datorită renumelui lor aproape sacrosanct. Alte restaurante, în schimb, au fost

declasate în urma unor foarte agresive campanii de sabotaj realizate de concurenţă, inclusiv cu ajutorul unor scrisori de ameninţăre. Marea problemă stă însă în faptul că nu se respectă criteriul principal de selecţie stabilit iniţial, anume cerinţa ca fiecare restaurant să fie vizitat o dată pe an. În realitate, mai există acum doar cinci inspectori Michelin, fiecare verificând în jur de două sute de localuri pe an. Luând în considerare cele în jur de patru mii de unităţi prezentate în ghid, asta înseamnă că, în fapt, un restaurant este vizitat o dată la douăzeci şi patru-treizeci de luni!!! Chiar şi aşa, există elemente de veritabilă inamovibilitate. Când Alain Ducasse, probabil cel mai faimos „chef", francez a pierdut o stea din coroana restaurantului său Louis XV din Monaco, furtuna declanşată a fost atât de mare, încât în doi ani steaua a fost pusă la loc practic din oficiu, în 1997. În

2001, scenariul s-a repetat, cu aceiaşi actori şi acelaşi rezultat.

Când s-a aflat de intenţia lui Rémy de a-şi transforma jurnalele într-o carte incendiară, Michelin a contraatacat pe loc. În noiembrie, i-a oferit, zice-se, o promovare şi creşterea cu 30% a salariului în schimbul renunţării la publicarea volumului, iar în decembrie, după ce oferta a fost declinată, Rémy a fost pur şi simplu concediat.

Michelin susţine invers, că Rémy a fost cel care a încercat să şantajeze compania cu publicarea cărţii, dar că el a fost refuzat cu o sfântă mare indignare.

Cert este că, atunci când redactorul de la The New

York Times a stat de vorbă cu Rémy în hol la celebra

Café de la Paix, un angajat dădea cu aspiratorul la doi paşi de locul în care era acordat interviul…

Fantasy FastFood

Nu ştiu alţii cum sunt, dar eu, când mă gândesc la misterul existenţei, la feluritele declinări ale ontologiei

deopotrivă în eternitate şi în cotidianul rutinier, nu-mi pot scoate din minte obsesia primară a mâncării. Eu cred că omul mănâncă pentru a visa, pentru a crea o altă lume dincolo de cea în care este înregimentat prin naştere sau prin felurite accidente de muncă.

Desigur, nu tot omul e un gastronom, un artizan iluminat al aromelor sau, măcar, un savant decriptor al codurilor culinare care reglează deopotrivă vieţuirea curentă şi componenta ei transcendentă, armonizând tubul digestiv cu mistica evanescentă. Nu oricine poate profesa ritualul pregătirii hranei, după cum nu oricine îi poate pătrunde sensurile ascunse, decelând subtilitatea intrinsecă a unei muşcături copioase. Pentru asta e necesar un antrenament hermeneutic prin care să te eliberezi de orice inhibiţii sau frustrări, să devii apt de a înţelege o nouă mitologie a hranei, văzută nu doar ca reflex de supravieţuire. Nu, a mânca înseamnă, de fapt, a lua parte la o aventură a cunoaşterii, la un circ revoluţionar al senzaţiilor, în ultimă instanţă la o magie suprapapilară, supramuzicală, suprasenzuală. Înseamnă a te integra cu trup şi suflet unui delir reflexiv, nu doar ingurgitativ sau regurgitativ. Asemenea termeni provin, de fapt, de la Gurgu, Costi Gurgu, om de KULT, al cărui

Reţetarium constituie unul dintre cele mai novatoare proiecte romaneşti din sfera deglutiţionară SF & fantasy.

Noul Brillat-Savarin al erei Internetului, stabilit de câţiva ani într-un Toronto măcinat de felurite ambiţii branduite

„Cookabout Canada”, a scris însă acest text în România, pe când obsesiile cozii la carne, unt şi ulei încă nu dispăruseră cu totul din subconştientul colectiv. Şi din cicatrizarea unei asemenea neputinţe populare s-a născut, prin exorcizare livrescă, magia recombinatorie a hranei ca suport ideatic spre ciuda instinctelor primare, care

transformaseră, decenii de-a rândul, Alimentara din colţul străzii într-un templu al unei noi religii fără zei.

Complotul istoriei asupra stomacului şi a literaturii nu a reuşit însă. Revoluţia reţetară a lui Morminiu îi supravieţuieşte, dincolo de exilarea personajului în neant:

„Un viermişor înmiresmat fezandat pe viu într-un sos având la bază uleiul aromat de Sequ-Tulapa, devenit picant după ce i s-au adăugat aripioare de fluture pământiu – iată elementul esenţial pentru o ciulama bine amestecată şi acidulată!”

„Sosul pentru peştişorul de stâncă este vinul roşu turnat într-o tavă tapetată cu zahăr. Peştele va fi aşezat în centrul tăvii, se va cristaliza instantaneu, va căpăta o nuanţă maronie. După câteva minute, coaja crocantă se va transforma într-o pojghiţă gelatinoasă.”

„Într-o cutie de os, ai cărei pereţi sunt căptuşiţi cu alge roşii, se pun viermi orbi. Se îngroapă cutia două săptămâni. Ulterior, se vor separa delicioasele mortăciuni de pământul în care au putrezit şi se vor pune la fermentat în sucul altor viermişori.”

În lumea propusă de Morminiu, se mănâncă mult, variat şi nu neapărat gustos. Sau nu gustos conform canoanelor olfactiv-organoleptice clasice. Raţiunea de a exista a Regatului derivă din numărul de reţete inedite propuse Suveranului. A ajunge membru în Consiliul

Reţetarilor Regali constituie ţinta predilectă a arivismului social. Se ucide, se înşală şi se trădează pentru asta.

Intrigi, cabale, monstruoase coaliţii puse la cale doar pentru a ajunge între cei puţini aleşi, supergastronomii neamului…

Ideea de a regla politicul pe baze culinare nu este neapărat nouă. Străvechiul panem et circenses a

funcţionat la romani în chip de eficientă diversiune populară dublată de divertisment. Originală este ideea lui

Costi Gurgu de a le regla astfel personajelor sale şi celelalte funcţiuni socio-afective. În şi pe baza acestui

Reţetarium, toţi visează, iubesc sau îşi construiesc o carieră derivată din obsesia gastronomică investită, apoteotic, cu rangul de stil de viaţă. (Ceea ce, la urma-urmei, este de înţeles într-un mediu în care rafinament înseamnă, la propriu, gust.)

Dus până la ultimele sale consecinţe, conceptul se canibalizează subtil, atât simbolic cât şi la propriu. Când reţetarul Morminiu este asasinat, singura soluţie palingenezică este ca el să fie devorat orgasmic de către iubita sa, ceea ce echivalează cu renaşterea spiritului reţetarian sub presiunea altor papile gustative-cognitive.

Pe această cale sacrificială, „în totală contradicţie cu bezna intelectuală a societăţii”, el supravieţuieşte dincolo de viaţă şi de moarte, importantă fiind perpetuarea

Reţetarium-ului dincolo de actanţii vremelnici ai degustării propriu-zise din acest univers fantasy, primul fast-food în care mâncarea junk a devenit interfaţă ca-şi-religioasă.

Chiar dacă visul curent al scriitorului n-o fi neapărat un viermişor gătit savant ci, retrospectiv-amoros, o mustoasă ceafă de porc asediată de cartofi prăjiţi şi beneficiind de feedbackul graţios al murăturilor divine, s-a făcut, astfel, un pas senzual pe calea integrării post-moderniste a ingredientelor SF de către romanul românesc contemporan. Pohta ce-a pohtit KULT!

Monstrul din juvelnic. Pescuit de noapte

Folclorul nord-american urban, hrănit din belşug cu pilde extrase din viaţa lui Al Capone şi Lucky Luciano, spune că prieten adevărat îţi e cel pe care îl chemi la miezul nopţii,

îl rogi să te ajute să îngropi un cadavru şi el se execută întocmai fără să-ţi pună vreo întrebare.

De nenumărate ori, mi s-a întâmplat să-l chem pe Dorin

Măran la ore nefireşti, mai aproape de cele la care bântuie strigoii decât de cele la care cântă cocoşii. Bunul meu prieten venea cu Dacia lui uşor rablagită şi avea întotdeauna lopăţica la el. Numai că noi doi, asistaţi de sadicul Augustus, nu îngropam morţi, ci dezgropam râmele şi viermii care se nutriseră deja cu cadavre în putrefacţie. Râme lungi, sângerii, mustind de vlaga dispăruţilor lumii; viermi graşi, alb-gălbui, bucăţele rupte din colesterolul iertaţilor noştri. Săpam cu rândul în cimitire şi în pieţe publice, la intersecţiile rău famate dinspre Pantelimon-Socului („după blocuri”). Când unul obosea, necrofagul de serviciu îi lua locul. Şi tot aşa, până când aburii dubioşi ai dimineţii începeau să se ivească, îmbălsămându-ne duhnitor cu benzină. Nu ne lăsam până când cutiile de Ness ruginite, cu capacele perforate cu şurubelniţa, se umpleau ochi. Ritualul nostru negru presupunea adăugarea unui praf de mălai deasupra, să fie de sufletul celor duşi. Un pic de cafea neagră vărsată lângă ţeava şi mai neagră de eşapament completa acest serviciu funerar păgân, atoateprofanator.

Satisfăcuţi, cu rânjete animalice pe chipuri, eram gata apoi să purcedem la scenele noastre favorite, în care înfigeam mici căngi de metal înnegrit în branhiile victimelor noastre, momite – la ceas şi loc oprite de lege şi de datini – cu creaturile viermuinde stocate încă de cu noapte. Firişoare de sânge li se scurgeau din boturile traumatizate, dar asta nu ne împiedica să continuăm.

Mici monştri care, în curând, începeau să se împută în juvelnice, se adăugau pe lista prăzilor noastre. Nu iertam nici îmbăloşatele femele pline de icre, nici masculii cu lapţii în retorice erecţii (

ho logos spermatikos)

.

Cu mâinile murdare, nervoşi şi neraşi, nu ezitam să băgăm în noi sandviciuri învelite în pergamente negre de către femei. Seara, când ne întorceam cu trofeele crimei ambalate în inestetice pungi de plastic, aceleaşi femei se prefăceau rănite. Sufereau – chipurile – de suferinţa celor sacrificaţi. Şi totuşi, înarmate cu abominabile cuţitoaie, nu se dădeau în lături să răzuiască solzii de sânge închegat de pe trupurile inerte. După care, împreună, le goleam gonadele în borcane pe care le acopeream cu sare din belşug. Apoi, le smulgeam intestinele cu ferocitate şi retezam căpăţânile cu o mişcare rece, calculată, îndelung exersată. Pe cei mai mici, îi frigeam în ulei cu mălai. Pe cei mijlocii, îi puneam la congelat, să ne rămână pentru zile negre. Cei mari, uriaşii, erau capturile cu care ne mândream în faţa cunoştinţelor din branşă. (Există un veritabil sindicat al crimei, organizat după legi specifice;

ne întâlnim pe la 3-4 dimineaţa, pe buza bălţilor din jurul Bucureştilor şi ne făloşim cu instrumentele de tortură, cu basmele unor recorduri fără martori şi cu motoarele ca de drujbă care ne acţionează vehiculele morţii.)

…De ce să mint? Vremurile în care plecam noaptea cu Maranello şi Fratello n-au apus încă. Sâmbătă, cu trei ceasuri înaintea zorilor, o nouă expediţie se pregăteşte, iar mâinile noastre, dedate la mulinete, se vor mânji din nou.

Cartea, Cârligele, Caraşii

Despre prozatorul Dorin Măran nu se poate încă scrie la fel de mult ca despre pescarul fără de seamăn şi căruia i-a împrumutat numele. Tipărite în tiraje confidenţiale, cele două cărticele de povestiri ale lui sunt rezervate doar câtorva iniţiaţi. Amicul de lupte literare din anii ’80 al unui T.T. Coşovei este, astăzi, un paşnic pescuitor în tulburi ape post-existenţialiste, aproape resemnat şi deloc perfid în

dezabuzarea lui. A renunţat la exerciţiul public al literaturii (nu mai scrie nici critică, premiile SLAST de altădată nu l-au marcat în vreun fel), pare a se fi dedicat exclusiv expediţiilor ihtiologice la

Dunăre, la Periş, la Butimanu, la Radu-Vodă. Volumul

Monstrul şi alte povestiri nu este vreun manifest, vreun strigăt, vreo revendicare, vreo încercare de tulburare a ierarhiilor. Este, mai degrabă, testamentul ipotetic al unei lupte îndelung amânate. În faţa hârtiei, Măran are ceva din aviditatea pescarului voiculescian, dar şi ceva din damnarea înţeleaptă/înţelepţită a personajului lui

Hemingway. Bătrân pe marea unor litere presupus optzeciste, scriitorul nu vrea să demonstreze nimănui nimic, deşi face risipă de scheme silogistice, de raţionamente apoftegmatice şi de parabole ale cunoaşterii.

În cârligele moralei sale livreşti se prind înadins cărăşei lipsiţi de preţiozitate, care prevestesc doar crăpălăii unei hermeneutici hulpav înghiţite, la rândul ei, de burta ca de chit a unui somn molatic. Expresii ale unei insomnii cronice, acest text invită – nu tocmai paradoxal – la o aţipeală dulce şi înşelătoare pe bancheta din spate a prozei pragmatic-activiste. Măran are ambiţia să nu demonstreze nimic până la capăt. Comprimă raţionamente fastuoase în câteva cuvinte de prematură încheiere ale unor romane potenţiale. Aruncă doar nada unor nuclee epice, fără să mai aştepte să prindă în minciogul intrigii devoratorii solzoşi ai cubuleţelor de mămăligă dulce. Emblematic, ticăit, aproape blazat, face din ieşirile la pescuit mici mituri de uz cotidian. Lansetele prozei sale sunt stăpânite orgolios de mulinete îndelung unse, curăţate, verificate. Pregătirea pentru scris este aidoma celei pentru vânătoarea acvatică: mai importantă decât dezvoltarea retorică şi mult mai captivantă decât o

captură reală. Dorin Măran este un pescar pe care nailonul nu-l va înşela niciodată, pentru că nici nu-şi va propune să prindă neapărat ceva. Toată splendoarea de neînţeles a acestui pescuit în bibliotecile de apă stătătoare nu se poate însă deconspira într-o simplă recenzie. Pentru a înţelege deopotrivă scriitorul şi pescarul, trebuie să te scoli de cu noapte sâmbăta viitoare, să-l ajuţi să-şi umple tigvele de tablă ruginită cu râme şi viermi, să te urci cu el într-o Dacie (travestibilă în Cielo sau Ford Mondeo) şi să renunţi la forfota

Bucureştiului în schimbul forfacului lansat în largul unei bălţi din ţinutul Călăraşului etern…

Scurt tratat de exorcizare a unor obiceiuri alimentare

Dacă vrei să te desprinzi de obiceiurile culinare moştenite din moşi-strămoşi şi să renunţi, măcar o dată, la neaoşistele sarmale cu mămăliguţă, ia-o pe drumul propus de mine. Cum ar fi ca seara să mănânci friptură picantă de şarpe cu clopoţei în Texas, iar a doua zi să ajungi în Coreea de Sud exact la timp pentru a savura o supă de penis de tigru? Ca băutură, îţi recomand o tequila „Dos Gusanos”, în care plutesc leneşi doi viermi de agave…

Jamie Bergman este dulcică foc, dar nu e o gogoşică

(

donut) americană, ci o senzuală playmate de la

Playboy. Am invitat-o, cândva, la Moeciu de Sus, la o masă care abunda în preparate proaspete dintr-un porc sacrificat ritualic în onoarea ei… şi n-a mâncat nimic, dar absolut nimic!?! Am întâlnit, în contexte similare, destui străini care considerau supa de burtă sau piftia drept nişte stranii orori culinare, după cum – recunosc – nici eu nu voi putea înghiţi vreodată minunaţii – zice-se?? — pui de baltă (de fapt, broaşte pur şi simplu). Probabil, suntem – şi unii şi alţii – prizonierii unor tabuuri gastronomice şi, în egală măsură, culturale, care ne obligă să refuzăm delicii

nebănuite, de la cârnaţii argentinieni sau nemţeşti la budinca din sânge englezească ori de la feluriţii viermi şi viermişori crocanţi consumaţi de chinezi la furnicile de miere australiene sau pâinea thailandeză cu viermi şi cu banane.

Şi de ce nu? De ce momiţele dacice sunt atât de gustoase, că ne fac să salivăm instantaneu doar închipuindu-ni-le sfârâind pe grătar? De ce echivalentul de la Antipozi – fuduliile de cangur – ne oripilează însă?

Singurul sfat posibil – pe care mi l-am dat şi mie însumi atunci când am testat prima oară teribilele gator bites

(adică bucăţele de crocodil pane) din Florida – este…

Mănâncă şi nu cerceta! Sunt mult mai multe şanse să savurezi pe de-a-ntregul o reţetă inedită decât să-i vomiţi imediat conţinutul. Desigur, şobolanii umpluţi, serviţi calzi pe platourile înalte ale Anzilor, nu se califică în această categorie, a bunătăţilor pe care nu ai voie să ţi le refuzi. Mă gândesc că, poate, creierul de maimuţă vie servit tartar cu multă lămâie în compania unui nativ din

Shanghai nu excede regula.

Dar, cu stomacul golit de orice prejudecată, hai s-o pornim într-un tur al câtorva dintre cele mai fabuloase bucătării ale lumii!

MARSILIA: Bouillabaisse

Pentru a nu şoca pe nimeni, voi începe turul meu cu o mâncare nu neapărat spectaculoasă, deşi ea reuneşte tot ceea ce Mediterana sau, măcar, sudul Franţei are mai tentant. Este vorba despre, probabil, cea mai bună supă de peşte din lume (deşi termenul „supă” nu defineşte foarte précis acest fel extrem de consistent şi de gustos!). Ca să ai parte de cea mai potrivită atmosferă, îţi recomand să alegi vechiul port din

Marsilia – însă, atenţie, respectă siesta cârciumarilor şi nu încerca să-i inoportunezi înainte de ora 6 după-amiaza!

Dacă ai noroc sau suficientă putere de convingere şi ţi se permite accesul în bucătărie, poţi învăţa tu însuţi să pregăteşti o bouillabaisse ca la mama ei cea provensală.

Iată ce trebuie să faci! Fă, mai întâi, o supă groasă din capetele feluriţilor peşti marini proaspeţi, prinşi chiar în dimineaţa aceleiaşi zile (obligatoriu, căpitanul micului velier are mustaţă şi un tatuaj cu Brigitte Bardot tânără). Ai grijă să arunci în apa clocotindă o ceapă tăiată rezonabil de mărunt şi o mână de ierburi aromate.

Strecoară supa şi las-o deoparte. Taie peştii pe lung, freacă bucăţile astfel obţinute cu cimbru, sare de pătrunjel, usturoi, dafin, cimbru, chimen dulce şi, nu doar pentru culoare, şofran. Lasă peştele să se fezandeze un pic, în timp ce, într-o tigaie, ai pus la prăjit ceapă în ulei de măsline. Când s-a încins, pune pe rând, pe o parte şi pe alta, bucăţile de peşte asezonat. Deasupra, se aşază atent capacul, pentru a nu lăsa să se piardă niciuna dintre arome. Scoate peştele şi, în acelaşi ulei de măsline încins, adaugă roşii, ardei iute, felii subţiri de lămâie, vin alb, sare, piper negru, piper roşu de

Cayenne şi, evident, supa de peşte iniţială. Când volumul se reduce la jumătate, pune peştele deja prăjit şi, după gust, inspiraţie sau capriciu, midii, creveţi, calamari, un crab mare sau un homar. Lasă totul să fiarbă încă vreo cinci minute. La final, serveşte fantastica bouillabaisse dintr-un bol imens, din care fiecare ia cât vrea sau cât poate. Licoare adjuvantă: un vin sec din categoria

Sauvignon Blanc.

MELBOURNE: Crocodil la tigaie

Dacă în Florida vei fi îmbiat cu „aligator”, în Australia vei avea parte de „crocodil”. Diferenţa nu e doar una de nume, ci – mai ales – de cum e gătită această carne cu totul şi cu totul specială (gustul se situează undeva între peşte şi porc, zic eu). La Melbourne, se procedează relativ

simplu. Carnea de crocodil se taie cubuleţe, apoi se scufundă într-o marinată din ulei de măsline, suc de lămâie, pătrunjel, sare şi piper. Se lasă aici vreme de două ore, după care se trece prin ou bătut ca pentru omletă şi, succesiv, prin pesmet amestecat cu susan. Se depune la rece o oră. Apoi, se prăjeşte până când carnea se face aurie, cu inflexiuni maronii. Se serveşte cu garnitură de piure de cartofi dulci (patate), în care s-au amestecat cu mixerul unt, smântână, sare, piper dar şi câteva linguri bune de…

Whisky! Sosul care se picură apoi pe carne este unul de piper roz, iute-dulceag. Cunoscătorii nu vor accepta acest fel de mâncare fără praz sotat! Rieslingul local va realiza un acompaniament fericit. Crocodile Dundee devine, brusc, un personaj extrem de simpatic…

SEUL: Supa din penis de tigru

În fine, fiindcă simt că nu te-am uimit destul, să încheiem cu o mică extravaganţă. Vrei să-ţi însuşeşti forţa, agilitatea şi – de ce nu? — virilitatea unui necruţător prădător? Deşi în lume n-au mai rămas decât circa

7000 de tigri, la restaurantele de high class din întreaga

Asie penisul felinei este considerat ingredientul de bază a felurite mâncăruri afrodisiace. Asta se întâmplă în China, în Taiwan, în Hong Kong, dar şi în Japonia. Cei care, se pare, au dus la perfecţiune maniacală această reţetă sunt însă coreenii, despre care noi ştiam că preferă totuşi câinele. Ei bine, la Seul, Azorelus Caninus e doar pentru vulg. Dacă ai baftă şi, deopotrivă, curaj (ca să ignori tratatele internaţionale, care protejează superbul animal aflat pe cale de dispariţie), poţi să-ţi transformi cu uşurinţă cartea de credit într-un cartonaş de plastic golit de orice conţinut. E scump, dar merită, libidoul oricui cunoscând curbe ascendente în urma unei doze minime, cam cât intră într-un bol minuscul. De aceea, se recomandă consumul

după masă, înainte să te retragi în camera de hotel (dar nu singur). „Desertul” se prepară relativ lesnicios. Totul e să faci rost (tu sau bucătarul restaurantului: atenţie, acest fel nu apare în meniu, trebuie comandat cu insinuările de rigoare) de un penis de tigru matur, care valorează, pe piaţa neagră, de la

1700$ în sus. Penisul, împreună cu trei-patru kilograme de carne de tigru şi... cinci gheare, se pune la fiert, timp de patru-cinci ore, într-o oală de lut în care s-au adăugat din belşug rădăcini de ginseng. Garnitura cu care se serveşte supa-desert-afrodisiac poartă numele kimehi şi reprezintă, practic, murătura naţională la sud de Panmunjon (la nord, nu mai e cazul de garnituri). E

vorba de varză picantă murată împreună cu ridiche albă, napi, ceapă, castane şi ardei iute. De băut, se beau licorile tari locale, rezultate din fermentarea orezului:

jungjong (vin de orez, destul de scump) sau makkoli

(votca din orez). Merge şi o votcă din cartofi şi cereale, numită soju. Dar cel mai bine e să te îmbeţi privind îndelung într-o pereche de ochi uşor oblici şi umezi, de felină de talie mică.

Femeile se cuceresc cu salate

După atâtea cazuri în care nici cu caviar rezultatul nu era prea sigur, această reîntoarcere la puritatea originară a actului sexual gastronomic tulbură şi totuşi incită!

Diamantele au fost, sunt şi vor rămâne prietenele femeilor frumoase. O femeie cu diamante nu intră însă decât în restaurante de lux sau, cel puţin, aşa am crezut până de curând, când mi-a picat în mână cartea

Salad Bar. Cum să cucerim femeile din seria „Bucătăria bărbatului grăbit”. Autorul, Octav Bogdan, a reuşit în mare măsură să mă convingă că două-trei frunze de lăptucă stropite cu ulei de măsline extravirgin şi presărate aluziv

cu capere pot înlocui cu succes atât coniacul de dinainte, cât şi ţigara de după.

Salata este dependentă de ambianţă. În consecinţă, pentru ca asaltul culinar-erotic să nu fie un fiasco, gustul nu e totul. Adesea, el este surclasat de culoare, de formă şi de modalitatea de prezentare. Ni se recomandă să folosim un bol transparent şi cu diametru mare, adică apt de a face aluzie – simultan! — atât la nuditate, cât şi la dimensiune, elemente indispensabile – nu şi suficiente! — de la preludiu şi până la postludiu. Apoi, morcovul nu trebuie să-şi piardă nici el funcţia falică simbolică, de aceea nu trebuie dat niciodată pe răzătoare, ci secţionat pe lung, cât mai lung. Pentru ca gustul să fie cât mai natural cu putinţă – deşi mulţi recomandă asta în mod eronat – nu trebuie evitat peştele, de la anşoa la ţipar şi, în cazul fanelor fructelor de mare, surimi. Heringul afumat face şi el figură aparte, însoţit de cartofi fierţi în coajă şi dreşi, ulterior, ori cu smântână cu mărar, ori cu ulei de măsline infuzat cu suc de lămâie proaspăt stoarsă manual. O altă metaforă înrudită a dedicaţiei şi a lipsei de orgoliu masculin o constituie salata de icre, renunţarea benevolă la maioneza seminală putând fi interpretată ca un suprem omagiu de către o parteneră subtilă. (Una mai puţin subtilă nu va înţelege nici rostul pâinii negre cu seminţe, dar nu-i bai!) Leurda şi untişorul, departe de a fi nişte buruieni banale din Piaţa Obor, pot pigmenta şi ele, la momentul potrivit, o relaţie salatieră, iar murăturile de casă vor turmenta şi ele ficatul delicat al iubitei, însă mai importantă va fi seducţia executată asupra psihicului ei gingaş de către bărbatul care-i explică protector cum a ales anume acele gogonele rozalii, cât pumnul de mari.

Mitocanii simpatici, din dorinţa de a fi cât mai expliciţi, sfârşesc prin a etala o feerie de momiţe, uitând de frunza post-adamică de salată de la care au plecat.

Efectele pot fi paradoxale: unele vor leşina (de plăcere), altele se vor revolta formal (din falsă pudoare). Oricum, mai bine nu rişti dacă e prima oară fiindcă totuşi o dată – prima dată – chiar nu se pune!

P.S. Răzătura de ţelină chiar o fi afrodisiacă? De fapt, orice mâncare eternul masculin îl ’nalţă în tării, cu condiţia să aibă cine cu cine. Nu cunosc bucurie mai mare decât aceea de a mânca din priviri o femeie şi, după aceea, de a o invita la masă. Apetit fabulos!

Vacile vesele din ChiCowGo

Chicago Downtown, zona de lux a metropolei de pe malul lacului Michigan, prezintă – pentru orice european – un peisaj futurist, dominat de clădiri de beton şi sticlă, înalte de până la 300 de metri. În ciuda acestei opulenţe arhitecturale, oraşul resimte acut lipsa monumentelor artistice. Deşi aici se află şi un important muzeu de artă americană contemporană, „vedetele”

monumentale rămân tot Sears Tower, John Hancock

Tower, Water Tower şi alte turnuri sfidând, prin înălţime, puterea de înţelegere a unui vizitator de peste Ocean.

De aceea, pentru a readuce cultura cu picioarele (toate cele patru!) pe pământ, primarul din Chicago a decis să dea drumul pe străzi unei vesele cirezi de vite…

O naţiune tânără, cum e cea americană, nu-şi poate defini cu uşurinţă identitatea culturală. La două veacuri şi un pic de la ruperea cordonului ombilical care le racorda la cultura europeană, Statele Unite încă nu şi-au putut stabili o mitologie de uz propriu. În orice caz, nu una comparabilă, prin bogăţia elementelor de patrimoniu, cu cea a unor state europene ca Anglia, Franţa, Italia,

Spania sau Germania. Cum pe vremea în care se înălţau domurile din Milano sau Köln ori se clădeau castelele pe Valea Loirei, în preerie bizonii erau încă atotstăpânitori, o astfel de pretenţie ar fi nu ridicolă, ci imposibil de acoperit.

În consecinţă, după ce au preluat din mers simboluri de tipul Pocahontas (prinţesa indiană devenită, prin grilă

Disney, o Ioana d'Arc de uz nord-american) sau au adaptat bucătăria mexicană până la statutul de bucătărie southwestern, americanii – fără a se lăsa influenţaţi de mistica practicată, bunăoară, pe malul Gangelui – au sanctificat un animal paşnic şi extrem de folositor, vaca.

După ce i-au valorificat naturalist calităţile cărnii (

beef-ul fiind şi materia livrescă a „Abator"-ului lui Upton Sinclair, acţiunea fiind localizată chiar la Chicago), au trecut-o prin revolta pop-art (imortalizând-o cu sensibilitate în memorabilele Cutii de supă Campbell ale lui Andy

Warhol) şi au clasicizat-o postmodern în instituţia numită

MeDonald, cu care se identifică, probabil, un cetăţean

S.U.A. Din cinci (la o evaluare empirică, cel puţin 20%

din americani sunt „bărbaţi-hamburgeri" şi „femei-chifle").

Mai nou, dezideratul acestei firme este ca din orice punct al ţării să nu trebuiască să faci mai mult de patru minute până la cel mai apropiat fast-food.

La inspiraţia primarului Richard M. Daley, în 1999

oraşul în care se află „cartierul general" al revistei

Playboy a devenit ChiCOWGo, parcă pentru a sublinia o dată în plus că, în ciuda cârcotaşilor, nu numai că americanii au o mitologie, dar şi că paradigma pe care aceasta o propune te poate lăsa oricând cu gura căscată, pregătindu-te pentru a o devora în toate sensurile acreditate de dicţionare. Povestea începe încă din secolul trecut, când Chicago dispunea de una dintre cele mai mari pieţe ale cărnii (de vacă) din lume. Numai că, în 1863, s-a petrecut o dramă care avea să-i inspire şi pe artiştii de azi.

În zona podului de la capătul fostei Rush Street, se afla un important târg de vite. O

turmă care era mânată spre ceea ce, în spaţiul valahic, s-ar putea numi „obor” a făcut ca acest pod să se prăbuşească, peste o sută de văcuţe nevinovate fiind jertfite de apele fluviului Chicago. Impresionaţi de tragedie, localnicii n-au mai reconstruit niciodată podul blestemat. Se spune chiar că şi în zilele noastre, dacă asculţi cu atenţie, poţi auzi încă mugetele sfâşietoare ale vacilor-fantomă.

Reconvertite în actanţi ai unui veritabil mit fondator, vacile martirizate de atunci au devenit, astăzi, cele mai vesele, cele mai colorate şi, probabil, cele mai pitoreşti animale din lume. Primarul amintit a comandat trei sute de exemplare din plastic în mărime naturală, le-a împărţit artiştilor urbei, care le-au „redecorat” cu o fantezie şi un umor debordante, după care operele de artă au fost cumpărate de băncile, magazinele de lux sau restaurantele în faţa cărora sunt amplasate. Noi vă oferim doar câteva din exponatele de senzaţie care, era să zic, „umanizează” peisajul SF al metropolei. Dintre ele, se remarcă Odalisca lui Mike Baur, pe care am considerat-o ca fiind indubitabil în fruntea topului. În imediata sa apropiere, emoţionează (din faţa magazinului

„Salvatore Ferragamo”) şi exemplarul care i-a inspirat, prin parafrază, lui Victor Skrebenski emoţionantul titlu

Diamantele sunt cele mai bune prietene ale unei vaci

…

Întrucât au devenit obiect de cult şi de maximă reverberaţie artistică, n-am vrut să comit un sacrilegiu şi, invitat la restaurantul de la ultimul etaj (96!) al Turnului

John Hancock, m-am decis pentru un meniu „tipic american” care să nu conţină nici măcar un gram de beef. În consecinţă, m-am delectat, la aperitive, cu

Roasted Portobello and Plume Tomato Tart (cu mozarella afumată şi ulei de măsline), după care am trecut la…

Porc, respectiv Applewood Smoked Pork Chop (cu linte purpurie, merişoare Granny Smith, porumb dulce şi sos barbecue de bourbon şi melasă). Sper că purcelul (în opinia mea, cel mai bun prieten al artistului – după pisică, evident!) nu va fi sanctificat şi el în vreun alt oraş de pe glob, daunele pe care ni le-ar putea provoca apetitului fiind de neimaginat…

Roma, oraş deschis

Nu pleca la Roma cu mintea plină de trasee prestabilite! Lasă deoparte ecourile culturale devenite obositoare locuri comune! Încearcă să descoperi pe cont propriu acest oraş cu adevărat fabulos!

Cu un cornet de castane în mână, poţi pleca într-o hoinăreală prea puţin studiată. Ştii doar că pe partea stângă a Tibrului se află Vaticanul (cu basilica San Pietro şi Capela Sixtină) şi Castelul Sant’ Angelo. Dacă treci pe partea cealaltă, vei afla că majoritatea celorlalte puncte de atracţie se află concentrate într-o zonă care poate fi străbătută cu piciorul în cinci-şase ore. Dacă scoţi din calcul Termele lui Caracalla (situate ceva mai departe, în sudul oraşului), distanţele între Colosseum şi Villa

Borghese sunt oricând accesibile şi pietonal.

Desigur, vei zăbovi la Campidoglio, pentru a admira panorama extraordinară care se deschide spre Via dei

Fori Imperiali. Aici se află, laolaltă, într-o neorânduială benefică, o sumedenie de vestigii ale Antichităţii romane:

temple sau doar frânturi de coloane, nici nu mai contează. Piatra înnobilată de atingerea mileniilor încă străluceşte unic în soarele mediteranean. Pe aici au călcat cândva cezarii, aici fotografiază acum pâlcuri de japonezi,

hoarde saxone şi nu puţini estici solitari ca mine. Unde se sfârşeşte Via Sacra, pe sub Arcul lui

Constantin, ajungi la Colosseum, pentru a gusta din drogul Antichităţii: panem et circenses. Dar, gladiatorii de altădată duşi fiind irevocabil, te reîntorci, înfometat, de la circul atemporal la pâinea cotidiană. După atâta istorie, ţi s-a făcut deodată foame. La modul cel mai fiziologic cu putinţă. Unde ai putea mânca? Oriunde şi fără să te coste o avere. Cel mai bun raport calitate-preţ îl oferă

L'Arcipelago di Vanni, un fel de „împinge tava" totuşi stilat, situat lângă Piazza Mazzini. Orice local popular aflat pe străzile care dau din Via del Corso spre Piazza di

Spagna, Fontana di Trevi, Piazza Navonna sau Trinita dei

Monti îţi stă la dispoziţie. Şi nu va fi mai scump ca la

Bucureşti. Nu vei rezista tentaţiei şi îţi vei lua un cornet de îngheţată: aici este cea mai bună din lume, doar.

Sau, pentru amatorii de (aproape) exotism, cu echivalentul a doi hamburgeri dâmboviţeni, poţi cumpăra o jumătate de nucă de cocos pe care o poţi devora la umbra unui palmier sau, mai bine, la cea a unui pin

(copacul emblematic al urbei).

Cu burta plină, te reîntorci la fascinantul spectacol al străzii, în care intră şi taraful Real, al muzicanţilor gitani

„din Bucureşti şi Buzău, ai lu' Nanu" (făcând propagandă electorală unui candidat la alegerile locale). De pe stradă, dacă vrei să duci ceva „preţios" prietenilor, poţi lua tricouri cu 5000 de lire şi cravate de mătase cu 10000

(în magazine, acestea costă de patru ori mai mult).

După cumpărături, ţi se face foame din nou. Şi poţi încerca o cârciumioară de cartier, pe Avezzana (vis-à-vis e reşedinţa fostului premier D'Alema). Locanta se numeşte oficial „Cacio e Pepe" (după felul principal, paste făcute în casă), însă băştinaşii îi spun direct „Il

Zozzone”, adică „La Scârbosu’” (porecla patronului).

Recomandarea mea: încercaţi „melanzane alla parmigiana” (adică vinete la cuptor, geniale).

Burta plină – O.K., inima însă îţi mai cere ceva: un peisaj odihnitor, pentru siestă. Şi atunci te îndrepţi spre

Villa Borghese, o suită de parcuri superbe. Eventual, le poţi străbate nu la pas, ci cu bicicleta. După o amiază de relaxare, continuată în zona boemă a oraşului,

Trastevere, ai vrea să încerci şi ceva senzaţii tari. O

opţiune posibilă: discoteca „Alien”, în care evoluează „la bară” travestiţi sud-americani. Dacă totuşi conştiinţa nu şi nu, îţi poţi exorciza aplecarea spre perversitate la restaurantul „La Parolaccia”, adică „înjurătura”. Aici, convenţia este ca, încă de la intrare, chelnerii să te facă albie de porci: „Iar aţi venit, nemâncaţilor?!?”

Obosit sau nu, te întorci la hotel.

Adormi instantaneu, o dată ce ai pus capul pe pernă, visând la confortul, politeţea şi bunele maniere din restaurantele de acasă.

Ksar sau Kasbah? Nici deşertul nu mai e ce-a fost odată…

Marocul predispune la o impresionantă suită de locuri comune: Casablanca şi Humphrey Bogart, oaze şi palmieri, femei cu vălul pe faţă şi beduini cu turban, deşert şi cămile ş.a.m.d. O vizită în cadrul programului

„MINI: Meet the Heat!” m-a convins că doar o parte dintre ele se verifică în realitate şi că, inclusiv atunci când se verifică, mai ales deşertul e o altă ţară…

MAGHREB VERSUS „BRAD, BRÂNZĂ, VIEZURE”

This is the beginning of a beautiful friendship

! — replica de final binecunoscută te duce cu gândul la posibile scene melodramatice într-o cafenea cvasioccidentală plasată pur convenţional într-un decor oriental. Cum au aflat că voi pleca trei zile în Maroc, toţi

prietenii mei mi-au declamat aceste cuvinte şi, făcându-mi cu ochiul (adică „Fii atent, să n-o ratezi pe Ingrid

Bergman!”), m-au implorat să nu ratez Casablanca.

Evident, fascinaţia filmului de epocă încă mai face ravagii printre cinefilii de ambe sexe, faţă de care, acum – că m-am întors – mă simt cumplit de vinovat. Nu numai că nu m-am dus la Casablanca, dar am ratat, ca să zic aşa, toată distribuţia celebrissimei pelicule, inclusiv scenografia. Cum, nici măcar Rabat, Tanger, Fez, ca să nu mai vorbim de Marrakech? Ori de Ourzazate (invocat de cititorii unui roman foarte la modă acum – Potenţialul erotic al soţiei mele; în fapt, autorul, francezul David

Foenkinoss, a locuit acolo în timpul redactării cărţii care, altminteri, nu prea are legătură cu marocanii sau – cum s-ar crede – cu marocancele)? Păi, nu! Reperele mele sunt Ziz, Zouala, Erfoud, Rissani, Rachidia ori Merzouga.

Nu vă sună bine? Eu zic că sunt la fel de exotice precum sonorităţile stereotipurilor culturale deja invocate, iar dacă adaug puţin couscous, tahine, harira sau harisa, cred că avem un meniu complet, la propriu. Aaa, bineînţeles, să nu uit de curmale! Le-am întâlnit aici sub toate formele (culinare) de agregare, de la fructul propriu-zis (câte o farfurie plină mi-era oferită ritmic: la hotel, la casa de oaspeţi din oază, într-un cort din deşert, la recepţia în aer liber de la un fost palat regal etc.) la prăjituri, gemuri şi chia, supă! De altfel, ceea ce credeam eu că sunt palmieri, întâlnindu-i la tot pasul, în special pe marginea drumului, dar nu numai, erau, de fapt, mici cooperative agricole de producţie mono-familiale, producătoare de curmale. Producţia de la un pom matur poate aduce proprietarului până la 1000

euro pe sezon, iar „palmierul” respectiv se vinde cam cu

2-3000 euro, mult mai scump decât bucata de pământ care-l înconjoară şi pe care, spre deosebire de măslin

(celălalt pom emblematic al zonei), nu o umbreşte aproape deloc. Ca să comparăm un pic preţurile, un măgăruş („motocicleta” omniprezentă a deşertului) costă

2-300 euro, iar una din cele 4 (patru) soţii permise de legea islamică în vigoare presupune un dar către posibilul socru între 100 şi 1000 euro. C-aşa-i în Maghreb (adică în „Vest”, spre deosebire de Masreh – „Est”)!

Grădini de piatră versus dune roşii

Dacă tot am amintit de Vestul şi Estul Saharei, să facem cuvenitele precizări peisagistice. Pentru noi, europenii de Bărăgan, Sahara e o noţiune generică, incluzând aproape jumătate din teritoriile aride ale Africii.

Din câte am văzut eu în Maroc, deşertul e aproape peste tot dar... reprezintă absolut altceva în funcţie de zonă. Astfel, am admirat, pe versanţii Văii Ziz, dealuri şi munţi de rocă roşie (care, în câteva sute de mii de ani, ar putea deveni, prin eroziune, oceane de nisip), am văzut – pe traseul Er Rachidia-Erfoud-Er Rissani – sute de kilometri de câmpuri aride pe care creşteau pietre (sau, cu puţin noroc, fosile!), m-am plimbat prin teribile grădini de piatră amenajate de mâna omului în jurul şi în curţile interioare ale hotelului Kasbah Xaluca Maadid

(construit anume, pe dinafară, exclusiv din chirpici &

paiantă, adică pământ, bălegar şi paie; pe dinăuntru, în schimb, era luxul de pe lume!) şi, în fine, m-am îndrăgostit efectiv de dunele roşii de nisip dinspre frontiera cu Algeria, lângă Merzouga. Aici, un ex-campion al Raliului Monte Carlo, pilotul finlandez Rauno Altonen, a imaginat circuite de slalom şi off-road pe care ne-am dat cu Mini Cooper, obţinând senzaţii maxi, pentru ca apoi să testăm şi ATV-urile din dotarea hotelului pe un traseu (aproape) liber ales. Cu o cagulă trasă pe cap şi, în plus, dublată de o cască de protecţie, experienţa nu a presupus riscuri nici

chiar pentru începători ca mine, tentaţi să intre în curbe cu o viteză neverosimilă.

Dansatoare din buric versus fetiţe din piaţă

Chiar dacă multe hoteluri se construiesc în manieră şi din materiale tradiţionale, satisfăcând cu asupra de măsură setea de autenticitate neaoşistă a turiştilor, în această regiune periferică a Marocului (Tafilalet) am avut parte şi de o seară petrecută în grădinile unui palat autentic. Este vorba de reşedinţa, veche de aproape două secole, a unui „sultan” local, devenit însă, apoi, rege al întregii ţări. Înainte de a fi înscăunat la

Marrakech, pe la 1859, Mohamed al IV-lea a locuit în acest luxos ksar, cu vaste grădini interioare şi a imprimat un lifestyle de autentic huzur oriental, din ale cărei relicve am putut gusta, la propriu, de la supa de năut cu sos iute de harisa la mai multe tipuri de tahine

(carne şi legume gătite împreună în boluri acoperite din ceramică), toate prezentate pe o masă acoperită literalmente cu petale de trandafir. Asta, în timp ce pe umeri purtam cu fudulie o djellaba de stofă scumpă şi încercam să-mi leg singur un turban de pânză neagră, pe ritmurile muzicii locale (mixate sau nu în stilul Buddha

Bar al lui Claude Challe ori Raymond Visan). Abilitatea mea era însă limitată de faptul, cât se poate de explicabil, că nu-mi puteam coordona ochii cu mâinile fiindcă, între timp, privirea îmi zăbovise (leneş/ireversibil)

pe formele generoase ale unei belly dancer, vibrând toată, muşchiuleţ cu muşchiuleţ, grăsimuţă cu grăsimuţă… De bună seamă, fusesem răsplătit pentru fapta mea bună, căci, de dimineaţă, în piaţa din Rissani

(

souk)

dăruisem pixuri Fatihei şi Nadiei, puştoaice băştinaşe, dar francofone ce sper că, mai târziu, nu vor fi obligate să poarte vălul, asemenea mamei lor.

Speranţă perfect realizabilă fiindcă, de pildă, ghidul nostru, Ghislaine, etala cu dezinvoltură o pereche de designer jeans.

Poftă bună, filosofule!

Traiectoria tânărului cercetător Cătălin Avramescu este una emblematică pentru noua clasă de intelectuali români care invadează Occidentul. Stagii de cercetare, studii avansate, burse de studii, cursuri şi conferinţe, eseuri publicate în reviste prestigioase – toate „afară”. Născut în

1967, la Mizil, Orient-Express-ul l-a adus, azi, la Institutul de Istorie al Universităţii din Viena. După ce, în De la teologia puterii absolute la fizica socială (1998), a explorat „teoria contractului social de la Hobbes la

Rousseau”, în a doua sa carte – Filosoful crud. O istorie a canibalismului el face o excursie antropofagă în bibliotecile şi colecţiile de carte rară din Edinburg, Los

Angeles, Helsinki, Wasenaar, Wolfenbuttel, Reykjavik,

Peterborough, Leiden şi Trent…

Un oscior între dinţi…

Curios, dar semnificativ, autorul mărturiseşte din capul locului: „Rătăcit prin lume de mai mulţi ani decât am sperat sau am dorit, această carte e un fel al meu de a mă întoarce acasă.” Un silogism pripit şi voit vulgarizator m-ar putea împinge să conchid: „Ah, da, firesc, doar aici, în România, noi ne mâncăm, atât de expresiv, unii pe alţii!” Numai că, depăşindu-mi (cu regret?) propensiunile balcanoide, sunt silit să recunosc nu doar calitatea intelectuală a informaţiei din acest studiu, ci şi stilul fermecător în care ea este remixată, amintind de un Culianu up-to-date, trecut nu doar prin aule universitare celebrissime, dar şi prin rafturile de bibliotecă ale ficţiunii

de lux. Dacă eliminăm necesarul balast al referinţelor bibliografice, volumul se transformă într-un savuros roman al cunoaşterii, un fel de Parfumul lui Süskind, mai sobru. Maşina de tocat

(post-) post-modernă îşi face treaba insinuant, provocând la o rafinată satisfacţie gastronomică, chiar dacă, din când în când, îţi mai rămâne între dinţi câte un oscior al aproapelui tău, păcătosul/deliciosul (vezi şi Chikatilo, ucraineanul).

…Ceva cărniţă, un pic de grăsimuţă…

În ce măsură, canibalul este nu doar un personaj, ci şi actant filosofic, apt să anime teorii şi să devore raţionamente? Cătălin Avramescu afirmă că într-o măsură covârşitoare şi nu avem niciun drept să nu-l credem, de vreme ce ne propune inclusiv o convingătoare taxonomie, nu doar o exegeză a feluritelor scrieri de altădată. Mă interesează însă mai puţin gruparea antropofagiei filosofice în curente, şcoli şi practici de gândire, cât faptul tulburător că eruditii au, dintotdeauna, orgasm hermeneutic atunci când gustă carne de om. Ceea ce, ani de zile, ni s-a părut doar o practică erotică (şi, aici, mă gândesc la Issei Sagawa), acum îmi apare ca un deliciu al logicii, dincolo de cadrele relativiste ale moralei. La limită, senzualul, epurat (cu dinţii şi cu limba) de carnalitate, se transformă în concept, în drept natural (interpretabil, dar, oricând, verificabil), în triumf paradoxal (sau nu) al libertăţii. Asta şi fiindcă adevăratul canibal nu e individul, ci statul,

„agentul cruzimii absolute" şi principalul perturbator al ordinii morale – de unde, ca şi în epilogul autorului nostru, se vede că şi analiza kantiană e bună la ceva.

…Iubirea din tigaia gândirii

(Fac ce fac şi vulgarizez, şi mă bucur că vulgarizez – după cum observaţi din subtitlul de mai sus.)

Dacă fleica umană nu e carne (am stabilit, deja, că e iubire cu o sfâşietoare – la propriu – malformaţie comportamentală), antropofagul nu este el, oare, avatarul cel mai convingător al Eternului îndrăgostit? Trecând prin originarul ritualic al unor străvechi practici canibale, filosoful se poate oricând reîntoarce şi la Iubirea

Absolută, la divinaţia mistică. Mă închin cu amândouă mâinile (şi cu cea care ţin furculiţa, dar mai ales cu cea care mânuiesc cuţitul la prânzurile monstruoase din weekend) şi-mi zic că nu-i aşa. Duşmanul de Carne,

Profet al Iubirii Pure, revine însă cu a sa bibliotecă de condimente rare şi dă gust existenţei precare.

Mânca-ţi-aş! (Aş fi vrut să nu închei astfel, dar rana din burtă nu mă lasă…)

Vinete coapte sau… când fetele sărută mult mai bine decât băieţii

Iubite cetitorule! Sunt nefericit: weekend, cu zile însorite – nu însă şi leşinător de călduroase, iar eu nu pot merge la pescuit (defecţiuni organizatorice, mijloace de transport, amici, neamuri prin alianţă… colecţie de dezastre). Stau în casă şi bolesc de supărare, iar telefonul îmi picură otrava în suflet: „Ce faci, dom'

Dănuţ? Nu vii?!? Am pregătit totul…" Ratez, cu disperare, acest „totul" ce subîntinde delicii pescăreşti, o masă (sic!) vânătorească şi o alimentare a portbagajului de împrumut cu roadele arcimboldeşti ale grădinii ţărăneşti. Pentru unul care îşi respectă maniile ca mine, cu un soi de boală sfinţită de poftă şi pofte, drama abia de poate fi aproximată în cuvinte. Ca să nu mă sinucid de durere, mă abandonez unei vechi plăceri furtive:

lectura de duminică. N-am mai citit de atâta timp în ziua asta de relaxare stupidă. O fac acum, căutându-mi-o cu lumânarea în miezul luminos al unei disperări tâmpe. Şi dau – o, tu, lansetă făr' de erecţii! — de o carte în care

fetele sărută fata mult mai bine şi mai scârboşel decât băieţii. American Pie/covrigi din faţa Facultăţii de Filologie

(Cecilia Ştefănescu – Legături bolnăvicioase)

.

Melodrame boeme şi nu prea (feat. Iman-Bayildi)

La o superficială pipăire a textului, cu degetele şi cu limba (ca în text!), Cecilia comite disecţia inteligent-cinică a boemei studenţeşti de doi bani (în realitate, e mai degrabă o incursiune printr-un reţetar al bucătăriei textualiste de calitate). Recuzita (haine lălâi, purtate de personaje care, sfidând postadolescentin, vor să pară şleampete) şi scenografia (mansarde cu chirie, cârciumi ieftine, dulci pubele cu obligatoriile amintiri dintr-o copilărie orbitor de cărtăresciană şi decorată, parţial, cu exuvii de

Simona Popescu) sunt cele de rigoare. Remixând elementele standard, se obţine un flux, mai mult sau mai puţin virtual, al memoriei afective. Materia narativă este distribuită, conform schemei, pe mai multe tronsoane erotoforme (din păcate, interstiţiile sunt inutil marcate grafic, cu caractere cursive şi, mai ales, verzale). Cum sunt gurmand, pentru mine reţeta seamănă de minune cu cea de iman-bayildi din ultimul număr al revistei

Gastronomia. Atenţie! Se iau 6 vinete (Alex, Kiki,

Mădălina, Renato, Sergiu, Sandu), 750 g ceapă şi o căpăţână de usturoi (din rezerva sufletească a scriitoarei), 500 g roşii şi 50 ml vin alb, 2 legături de pătrunjel („floricele” livreşti, nu supărător de multe), sare

& piper excipiens q.s. (şi alte condimente, după gustul unui Henry Miller fin parodiat în somn, într-o noapte geroasă, înainte de sesiune şi de examenele de teoria literaturii cu Mircea Martin). Vinetele se curăţă în benzi alternative (4 dungi coaja neagră şi 4 dungi coaja curăţată), se crestează în lungime, se sărează şi se

pipărează prin tăieturile făcute, se opăresc în apa clocotită. Restul legumelor se taie à julienne, roşiile felii, ceapa şi usturoiul se înăbuşă în ulei (se adaugă seminţe de ardei iute, dacă se află la îndemână), iar pătrunjelul se mărunţeşte frunzuliţă cu frunzuliţă. Vinetele se scurg uşor cu mâna, se aşază în cratiţa bine încinsă şi se umplu cu compoziţia pregătită. Cu pixul, se face loc în tăieturi, crestături şi orificiile practicate/practicabile. Se prăjesc bine pe toate părţile şi, în final, se gratinează în cuptor. Se servesc reci, la temperatura lucidităţii asumate profesional, într-o jucată incapacitate de fixare în prezentul incert al naraţiunii (totul pluteşte în sosul pipărat care, la o adică, poate fi înghiţit, profilactic, şi pe stomacul gol). Mâncarea asta, cum probabil aţi înţeles deja, nu trebuie neapărat să ţină de foame. Judecând după obsesiva metaforă skinny (pe rând, braţele şi mâinile naratoarei sunt „sforicele” atârnând pe mobilier), nici nu e una foarte săţioasă. În plus, nimic nu e mai hrănitor ca placenta şi refugiul în burta Mamei-Proză ce se face cu deliciu ori de câte ori există pericolul de a se închega vreun nucleu narativ. Personajele sunt seduse şi abandonate periodic, cu indiferenţă unisex sau pe aproape. De fapt, cu un plus semnificativ pentru săruturile fetei cu fetele (Alex, Kiki, Mădălina) şi cu variaţiuni de delăsare intromisivă (Renato) dusă la refuz pederast (Sergiu) sau incest consumat chinuit, pe sfert

(Sandu). Poemul căutării identităţii sexuale nu este însă doar cel al identificării rituale a unei mecanici erotice.

Este şi o încercare de coborâre într-un abis, mai puţin vaginal şi mai mult cerebral, pe care, dacă-l priveşti, descoperi (cu o vorbă mult compilată de Andrei Pleşu)

că, de fapt, el te priveşte pe tine. Cecilia Ştefănescu nici nu refuză această oglindă pervers aluzivă, dar nici nu e încă decisă cum s-o folosească: s-o spargă în bucăţi, s-o

atârne pe tavan (în dormitor/baie) sau s-o înrămeze ca pe un tablou cu Dorian Gray (în bucătărie, deasupra maşinii de gătit)?

Excesele dau culoare şi gust vieţii.

Doar ele!

Hugh Hefner are optzeci de ani şi trei prietene blonde: Holly, Bridget şi Kendra. Doris Muscatine ar fi depăşit şi ea această vârstă dacă nu ar fi căzut – stupid! — pe nişte scări. Cine iubeşte mult, mănâncă şi bea în consecinţă, eventual scrie despre asta (chiar şi în exces!), trăieşte mult, trăieşte bine, trăieşte frumos, chiar excitant.

O dovadă ar fi şi un stră-străunchi de-al meu, care a murit pe la nouăzeci de ani, după o viaţă plină de excese delicioase. Nimic din ce e omenesc nu i-a fost străin, plus că a fumat toată viaţa trei-patru pachete de ţigări pe zi, inclusiv la propria nuntă ieşind din biserică de câteva ori în acest scop. Evident, o asemenea viaţă glorioasă a avut un final stupid, stră-străunchiul meu nonagenar făcând – la băutură – un pariu cretin cum că ar putea sări peste un… măgar. Saltul i-a reuşit din câte se pare, însă consecinţele au fost dezastruoase: fracturi diverse, hemoragii masive, colaps inevitabil…

Doris Muscatine, pioniera food & wine writing-ului din

California, a expiat ea însăşi din cauza unei căzături tocmai când intra triumfal în al nouălea deceniu de existenţă centrată în jurul ideii de voluptate. Aproape până în ultima clipă, ea a participat la şedinţe de book signing, promovându-şi ultimul volum, unul dedicat oţetului din Spilamberto, precum şi altor delicii gastronomice italieneşti. De asemenea, în fiecare an, ea lua parte activă la un festival al usturoiului, organizat de buna ei amică, Alice Waters, bucătar-şef şi proprietar al faimosului restaurant „Chez Panisse” din Berkeley. Practic, ea curăţa – în public! — cam un coş de usturoi pentru acest

eveniment, nesfiindu-se deloc de persistenta aromă a minunatului ingredient culinar. De la Marian Burros, care îi descrie viaţa şi cariera pe www.nytimes.com, aflu că bucătăria mediteraneeană era o veche pasiune a autoarei unor cărţi ca A Cook's Tour of Rome, care s-a familiarizat cu aceste bunătăţi încă din 1958, când şi-a urmat în Italia soţul, beneficiar al unei burse Fulbright.

Apoi, a studiat, în 1962, nobila artă a cuisineriei chiar la

Paris, la Cordon Bleu. Faima a dobândit-o mai târziu, când, întoarsă în California, a început să scrie despre vinurile şi reţetele culinare de aici, clasice devenind volumele A Cook's Tour of San Francisco şi The

University of California/Sotheby Book of California

Wine. O carte de mare rafinament pare a fi şi Monday

Night at Narsai's, dedicată unui celebru local din East

Bay, pe care a scris-o în colaborare cu însuşi David

Narsai, bucătar – se zice – de geniu.

…Nu ştiu de ce, dar cred că divina doamnă a bucătăriei californiene mânca şi după ora 6 seara!

II. DE O PARTE ŞI DE

CEALALTĂ A STICLEI

Lumea într-un pahar cu vin

Château Hajji Firuz D.O.C.

Pe vremea bunicilor, când noţiuni precum „Dealurile

Chimiei" sau „Vinuri din cele mai renumite tipografii" nu erau de conceput, iar cea mai populară licoare a lumii era obţinută în cel mai natural mod cu putinţă, mulţi se lăudau că nu au pus niciodată în viaţa lor o picătură de apă în gură. Citatul „apa nu e bună nici în cizme" ar putea însă data, cu adaptările de rigoare, de mult mai demult, încă din neolitic. Descoperirile arheologului Mary

M. Voigt efectuate într-un sit din Munţii Zagros (situaţi în nordul Iranului) duc istoria vinului până pe la anii

5400-5000 înainte de Hristos. La Hajji Firuz Tepe, s-au descoperit şase vase pentru păstrat vinul, fiecare cu capacitatea de nouă litri. Cum spun istoricii ludici ai oenologiei, primul vin atestat din istoria omenirii ar putea fi numit „Château Hajji Firuz” D.O.C. (denumire de origine controlată). Alţi specialişti împing limitele cercetării până spre anul 9000 i.Hr., în Asia Mică şi Caucaz, apoi în Mesopotamia (3500 i.Hr.), după cum dinspre Egiptul primelor dinastii provin primele ulcioare „etichetate” cu anul şi podgoria de provenienţă. Mormântul regal de la

Abydos (2700 i.Hr.) conţine vase cu cinci tipuri standard de vin cultic de Saqqara destinat vieţii de apoi. Lumea elenistică propune deja primele manifestări de specialitate, bacchanaliile sau serbările date în cinstea lui Dyonisos

(Bacchus), fiul lui Zeus şi divinitate necontestată a vinului.

La asemenea evenimente, participa întreaga suflare a unei aşezări, în special datorită gradului mare de toleranţă sexuală, ceea ce transforma sărbătoarea vinului într-o veritabilă orgie. Mitologia creştină susţine şi ea că, după Potop, patriarhul Noe a plantat viţă-de-vie pe un versant al Muntelui Ararat, degustarea primei recolte aducându-l la un grad ridicat de exuberanţă etilică. De altfel, la întrunirile discipolilor lui Mesia se servea în mod curent vin, iar unul dintre cele mai cunoscute miracole ale lui Iisus se leagă de „înmulţirea vinului”.

Feteasca, de la prohibiţie la filoxeră

Geţii şi tracii de la nord de Dunăre au început să cultive viţa cam din neoliticul mijlociu (aprox. 3500 i.Hr.), această preocupare devenind o periculoasă obsesie naţională de vreme ce Burebista a simţit nevoia unei lovituri preventive de proporţii, lichidând printr-o ordonanţă de urgenţă majoritatea plantaţiilor. A fost, probabil, prima mare

prohibiţie din istorie, însă urmele lăsate de ea par a se fi şters definitiv din subconştientul colectiv al naţiei. Cea mai importantă moştenire de la daci rămâne totuşi Feteasca Neagră, soi cu o istorie de trei ori milenară. Între Burebista şi filoxeră, viticultura autohtonă cunoaşte o dezvoltare impetuoasă, susţinută şi de faptul că vinul a devenit rapid o necesitate cotidiană a populaţiei, un obicei de consum la fel de popular însă precedând categoric devorarea fierturii din făină de porumb (mămăliga fiind, practic, cel mai reuşit import american) sau cultul osmanlâu al sarmalelor. După cucerirea definitivă a Daciei de către romani (106 i.Hr.), aceştia aduc cu ei un know-how avansat în materie de vinificaţie, precum şi unele soiuri mai productive, originare în special din zona iberică. În paralel, gustul public evoluează, prin fostele porturi greceşti de la Marea

Neagră tranzitându-se, în ambele sensuri, pântecoase amfore cu vinuri „de colecţie”. Trecerea valurilor migratoare şi ravagiile produse de acestea determină populaţia băştinaşă să se retragă, mai apoi, spre zonele deluroase, subcarpatice, propice soiurilor cu maturare timpurie a strugurilor, un exemplu fiind Feteasca Albă.

Mai târziu, domnitorul Ştefan cel Mare va scrie istorie la

Cotnari, de unde îşi va aproviziona cu predilecţie cramele, iar Dimitrie Cantemir va nota în a sa Descriptio

Moldaviae că viile dintre munţi şi Dunăre constituiau principala bogăţie naturală a zonei.

Flagelul Francez

Încă din perioada medievală, Franţa se impusese ca prima putere mondială în domeniul vinurilor. Mai întâi, în jurul abaţiilor (Dom Perignon, inventatorul metodei din

Champagne era călugăr), iar apoi pe suprafeţe „laice”

tot mai întinse, viţa se întinde asupra Hexagonului ca o mană cerească. La 1152, vinul de Bordeaux deja se exporta masiv în Anglia regelui Henric al II-lea, fiind unul

dintre principalele articole comerciale ale francezilor din această zonă, aflată – până la 1435 – sub control britanic.

Cultivarea şi prelucrarea strugurilor devine preocupare de stat, la 1660 Arnaud de Pontac, preşedintele

Parlamentului din Bordeaux, promulgând o serie de legi prin care se reglementa strict tot ce ţine de calitatea vinului şi tehnologiile de fabricaţie, unele prevederi – precum cele legate de codificarea etichetei – rămânând valabile până în ziua de azi.

Umanitatea datorează însă Franţei nu doar cele mai semnificative progrese în industria vinului, ci şi cea mai mare catastrofă în domeniu.

În a doua jumătate a secolului al XIX-lea, între 1860

şi 1890, o insectă, Philloxera vastatrix, adusă întâmplător din America împreună cu câţiva butaşi de vie necesari unor experimente de încrucişare a soiurilor, a devorat rădăcinile plantelor de viţă-de-vie din întreaga

Franţă, flagelul extinzându-se cu rapiditate în toată

Europa (inclusiv în România, unde se apreciază că doar cel mult 5% dintre soiuri au rezistat acestui asediu al micuţului, dar voracelui dăunător). Soluţia salvatoare va sosi, într-un târziu, de unde nimeni nu se aştepta, adică tot din Statele Unite. De aici, provin port-altoii imuni la filoxeră pe care s-au grefat soiurile europene, apărând astfel primele soiuri hibride moderne, mai puţin valoroase în ceea ce priveşte calitatea boabelor, însă infinit mai rezistente şi, inovaţie tipic americană, mult mai productive.

Podgorii şi vinuri româneşti

După catastrofa filoxerică, în România au supravieţuit opt soiuri autohtone de bază. Patru dintre ele servesc la obţinerea vinurilor albe (Grasa de Cotnari, Feteasca albă,

Feteasca regală şi Galbena de Odobeşti), din alte două se produc vinuri roşii (Băbeasca neagră şi străvechea

Fetească neagră), iar din două – vinuri aromate

(Tămâioasa românească şi Busuioaca de Bohotin). În paralel, copleşindu-le, practic, din punct de vedere al producţiei, sunt cultivate numeroase soiuri de provenienţă străină (albe: Riesling, Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay,

Traminer, Aligote; roşii: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir,

Burgund, Merlot; aromate: Muscat Ottonel).

Problema cea mai mare este cea a denumirii corecte a vinurilor, multe dintre etichetele de pe piaţă fiind – eufemistic vorbind – fanteziste. Prin decizie guvernamentală, există doar douăzeci şi opt de denumiri de origine controlate, între care unele faimoase, cu îndelungi cariere în cultura autohtonă: Murfatlar, Târnave,

Cotnari, Bohotin, Odobeşti, Coteşti, Panciu, Nicoreşti,

Dealu Mare, Pietroasa, Drăgăşani, Sâmbureşti, Lechinţa,

Recaş, Miniş sau Niculiţel.

Cea mai faimoasă podgorie din România este cea de la Murfatlar, întinsă pe 2600 de hectare. Urmare a dezastrului filoxeric, începând cu 1907, în centrul podişului dobrogean s-au înfiinţat plantaţii cu soiuri valoroase (Chardonnay, Pinot Gris şi Pinot Noir). Ulterior, în 1927, sunt introduse Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel,

Traminer sau Riesling italian. Explicaţia calităţii vinurilor de aici este multiplă: suportul de calcar al solului, climatul estival excesiv de cald, toamnele lungi şi însorite, regimul pluviometric limitat, repartizat însă uniform primăvara şi toamna. La un loc, toţi aceşti factori concordă la o maturare uniformă a strugurilor, iar, în unii ani, cu toamne prelungite, la o supramaturare cu ajutorul bacteriei Botrytis cinerea, fenomen întâlnit şi în alte podgorii europene, precum Tokaj în Ungaria sau

Sauternes în Franţa.

A. Abboccato: denumire generică pentru vinurile italieneşti dulci, cu un conţinut rezidual de zahăr.

B. Barrique: butoi de stejar, cu capacitatea de 225 de litri, folosit pentru maturarea vinurilor, proces în timpul căruia vinul preia din lemn taninul; cele mai bune butoaie sunt construite din lemn de stejar din regiunea franceză Limousin, iar producătorii care se respectă nu folosesc butoaiele decât pentru o singură tranşă de vin.

C. Champagne: regiune în care s-a inventat, în secolul al XVII-lea, la abaţia din Hautvillers, vinul spumant, pe baza unei metode care presupune o a doua fermentaţie în sticlă, precum şi o sută de alte operaţii, majoritatea manuale; numai şaptesprezece sate din regiune au dreptul de a folosi apelaţiunea Grand Cru pe sticle, certificând calitatea extra a produsului;

folosirea denumirii Champagne pentru spumante produse în orice altă zonă este ilegală, în astfel de cazuri fiind preferată indicaţia „produs realizat după metoda champenoise”.

D. Domecq, Pedro: fondată, în 1730, de irlandezul

Patrick Murphy, firma a devenit în timp, la cel mai mare producător mondial de sherry, baza unui consorţiu internaţional deţinător al mai multor mărci de prestigiu.

E. Egri Bikavér: faimosul „sânge de taur” unguresc, cupaj de mai multe soiuri roşii, în special Cadarcă şi

Merlot; legenda atribuie originea unei întâmplări din timpul asediului turcesc al cetăţii Eger, în timpul căruia apărătorii zidurilor au rămas fără apă, fiind obligaţi să bea vinurile din cramă amestecate ad-hoc.

F. Falerno: cel mai cunoscut vin din Roma antică, provenind din regiunea Campania, situată la nord-vest de Napoli.

G. Gallo: marcă americană de vinuri promovate de fraţii Ernest şi Julius Gallo, care, în 1933, au început afacerea

imediat după încheierea Prohibiţiei; astăzi, compania vinde anual 75 de milioane de sticle de vin, cele mai renumite fiind cele produse în valea Sonoma.

H. Harslevelü: varietate din zona Tokaj, component principal al vinurilor dulci, de tip Aszú, din struguri supramaturaţi cu ajutorul bacteriei Botrytis; în traducere, înseamnă „frunză de tei”, datorându-şi numele formei frunzelor de pe butaş.

I. D’Issan, Château: domeniu celebru din provincia franceză Medoc, unde se produc anual serii limitate de vin roşu (maximum 15000 de sticle), combinaţii de

75% Cabernet Sauvignon şi 25% Merlot.

J. Jerez de la Frontera: oraş din Andaluzia, locul de naştere al vinului de tip sherry spaniol.

K. Kir: aperitiv pe bază de vin alb îndulcit cu cremă de cassis (lichior de coacăze negre).

L. Lafite-Rotschild, Château: cele mai faimoase vinuri roşii din regiunea Bordeaux; o sticlă din 1787

provenind de aici şi care a aparţinut preşedintelui american Thomas Jefferson a devenit cea mai scumpă sticlă de vin din lume, fiind vândută la o licitaţie organizată în 1985 de casa Christie’s cu suma de

160000$.

M. Murfatlar: una dintre cele mai celebre regiuni vitivinicole din România, situată în mijlocul platoului dobrogean, renumită deopotrivă pentru vinuri seci şi licoroase.

N. Napa Valley: veche – 1838 – zonă de vinificaţie din

California, cu peste două sute de podgorii, între care se remarcă aceea a lui Robert Mondavi, fondată în

1966.

O. Oenologie: ştiinţa care transformă beţia într-un ritual iniţiatic senzual.

P. Puşcă, Ion, Dr.: specialist autohton (n. 1941), inventatorul şampaniei româneşti – „vinul spumant de Panciu” (1970), laureat al Premiului Organizaţiei Internaţionale a Vinului (1987).

Q. Quinta de Novai: companie portugheză care produce cel mai bun vin porto, o sticlă din recolta 1931 fiind vândutâ recent, la licitaţie, cu suma de 7000$.

R. Ratafia: aperitiv dulce franţuzesc obţinut dintr-o mixtură de must şi brandy; cele mai cunoscute mărci sunt Ratafia de Bourgogne şi Pineau des Charentes.

S. Saint-Emilion: areal de vinificaţie celebru din zona Bordeaux, în care predomină soiul Merlot.

T. Tokaj: zonă din nord-estul Ungariei, aproape de frontiera cu Slovacia, unde se produce un vin alb dulce (Tokaj Aszú), care are la bază boabele întârziate, afectate benefic de Botrytis, şi care sunt culese de mână una câte una; prin presare naturală, din acestea se obţine Essenezia, cu concentraţie între 300 şi 850 g de zahăr la litru, care se amestecă în proporţii variabile cu vinul de bază.

U. Ull de Llebre: varietate din nordul Spaniei, cunoscută şi ca Tempranillo; component principal al vinurilor de Rioja.

V. Verdelho: soi nobil, din familia Madeira, folosit pentru obţinerea vinului porto alb.

W. Wurttemberg: una dintre cele treisprezece domenii vinicole ale Germaniei, situat pe valea râului Neckar; varietatea cea mai cultivată este Riesling.

X. Xarel-lo: soi alb din Catalonia, folosit pentru obţinerea vinurilor spumante.

Y. D’Yquem, Château: cel mai renumit vin dulce de

Sauternes, produs în serie mică (până la 6000 de lăzi pe an); o sticlă datând din 1787 s-a vândut la licitaţie cu suma record, pentru un vin alb, de 56588$.

Z. Zinfandel: cel mai răspândit soi din California, având ca strămoş o varietate din regiunea italiană Puglia; a fost introdus în zonă de Agoston Haraszthy, în jurul anului 1850.

Lacrimile lui Ovidiu

O istorie personală a vinului de Murfatlar poate începe cu un pahar de Cabernet Sauvignon din 1937, un vin care, se pare, îi plăcea enorm lui Carol al II-lea, dar pe care eu l-am savurat la fix şase decenii după ce sticla intrase în cramă. Este, deocamdată, cel mai vechi vin pe care l-am degustat şi sentimentul care mă încearcă atunci când îmi amintesc de el este unul aproape religios. Oricum, conform lui Herodot, tracii – dintre care s-ar fi tras însuşi Dionysos – foloseau vinul de aici în ceremonialele lor, sorbindu-l din vasele de tip rhyton, din argint sau sculptate în os. Ovidiu, exilat la Pontul Euxin, după ce menţiona „toamna mânjită cu mustul de struguri”, se minuna şi el de obiceiul geţilor de a

„mânca bucăţi” din vinul îngheţat, iarna, în timp ce pentru Platon semnificativ era dispreţul avant-la-lettre faţă de şpriţ coroborat cu practicile păgâne de bun augur: „Tracii beau vin neamestecat deloc cu apă şi îl împrăştie pe hainele lor, socotind că este o deprindere frumoasă şi aducătoare de fericire.” Sport naţional în ciuda măsurii luate de Burebista de a distruge viile (aşa cum consemnează Strabon în Geografia sa), viticultura a constituit un corolar permanent al istoriei danubiano-pontice, inclusiv din perspectivă etimologică, întrucât faimosul trident lexical „brad-brânză-viezure”

poate fi lesne înlocuit cu „strugure-butuc-curpen”. De altfel, vechile medalii emise de romani (cum e Dacia

Felix, păstrată acum la British Museum) prezintă la loc de cinste, alături de spicul de grâu, strugurele, ca una dintre principalele comori ale Daciei. Tabloul etnogenezei vinicole a poporului român este completat şi de numeroşii termeni de specialitate, cu origine latină: vie (

vinea), vin (

vinum)

viţă (

vitea)

must (

mustum)

coardă

(

chorda)

cep (

cippus) etc.

Antichitatea consacrase deja vinul dobrogean ca obiect principal al schimburilor comerciale efectuate de băştinaşii geţi cu coloniile greco-latine stabilite pe ţărmul Pontului

Euxin, la Histria, Tomis sau Callatis. Cei aproape nouă ani de exil tomitan ai lui Publius Ovidius Naso au adăugat doar o pregnantă dimensiune culturală unui fenomen semnalat deja, între alţii, de Diodor din Sicilia,

Criton, Strabon sau Platon. De aceea, nu e de mirare că pe Columna lui Traian sunt figurate mari butoaie pentru păstratul vinului. Abandonarea Daciei de către

Aurelian în anul 273 d.Hr. Nu a însemnat şi lăsarea în paragină a viilor, în zona Constanţei fiind descoperite cosoare de tăiat via, inscripţii funerare, fragmente de vase şi alte dovezi legate de practica vinăritului în epoca migraţiilor (secolele III–XIII). Pentru Vasile Pârvan, „în tot acest timp, viticultura a devenit principala ocupaţie, constituind fundamentul însuşi al existenţei daco-

romanilor”, fapt întărit de mărturii felurite, de la cele oferite de cronicarul bizantin Priscus din Panion (449 d.Hr.) la cele consemnate de canonicul Rogerius (1241).

Originea numelui podgoriei din Dobrogea se pierde undeva între valurile migratoare, etimonul fiind, posibil, unul slav, Muruvet („om generos”) sau Muruvetli („om curajos”). În timp, denumirea s-a metamorfozat în Murfat, apoi în Murfatlar („urmaşii lui Murfat”). „Naţiune de-a pururea, fără întrerupere, vitivinicolă” (Hasdeu), românii n-au întrerupt niciodată cultura viţei-de-vie pe tot arealul locuit de ei şi e uşor de înţeles că nu puteau proceda altfel nici în Dobrogea, unde relieful complota în chip fericit cu clima pentru a asigura strugurilor date de pornire absolut excepţionale.

Desigur, „ciuma viilor” – filoxera – a lovit şi aici, ca în întreaga Europă, în a doua jumătate a secolului al XIX-lea, însă oamenii n-au rămas cu mâinile în sân. În 1907, pe o suprafaţă experimentală de 10 hectare, Gheorghe Nicoleanu şi Vasile Brezeanu plantează soiuri altoite rezistente (Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir), ca soluţie de refacere după dezastrul al cărui punct de climax îl reprezentase anul 1884. În 1927, se înfiinţează Staţiunea de cercetare viticolă Murfatlar, iar soiurile de vie sunt extinse cu Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian, Cabernet Sauvignon şi Merlot. După privatizarea din anul 2000, lucrurile au luat o turnură impresionantă, ajungându-se ca, azi, fiecare a treia sticlă de vin desfăcută în România să poarte una din etichetele Murfatlar. Şi, pentru ca producţia de aici să beneficieze de o semnătură de calitate, a fost adus tocmai din Australia un oenolog de prestigiu, Stephen Bennett, care a creat gama primelor vinuri seci veritabile din România, similare celor din ţările care dau

tonul în domeniu… Dar eu rămân tot la licoroasa „lacrimă (a) lui

Ovidiu”, cu toate promisiunile ei senzuale, excedând tristeţea poetului exilat aici, evident, din pricini erotice.

Pofte!

Ungaria din burta mea

În fiecare dintre ultimii ani, timp de câteva zile, harta

Ungariei s-a suprapus perfect peste cea a stomacului meu. Ficatul a fost pe undeva la Eger, luând culoarea

„sângelui de taur” (Egri Bikavér), Tisa şi Bodrogul mi-au ţinut loc de intestine, iar rinichii s-au îmbăiat din belşug în Muscat Lunel. Inima însă – ei, da, mai am o inimă încă – mi-a stat numai la Tokaj, iar creierul s-a exersat hermeneutic în restaurantele budapestane Gundel şi

Fortuna. Am gândit foie gras şi am respirat aburi de

Aszú Eszencia, deşi prejudecăţile culinare m-ar fi condamnat doar la gulaş şi papricaş, ca-ntr-un vis doar aparent desuet şi indigest.

Dulcea masonerie a vinului

Există o Academie Ungară a Vinului, o Casă a

Vinurilor Ungare, Cavaleri ai Vinului, Asociaţia Tokaj

Renaissance, titlul de „Podgorean al Anului” (acordat, pentru 2001, lui István Szepsy, senior de Királyudvar) şi o ceremonie fastuoasă care reuneşte anual elita

„prietenilor recunoscuţi ai vinului”. Muzică şi costume de epocă, invitaţii miniate de vreun grămătic de altădată, rafinamente culinare şi un cult incredibil al etichetei – totul pus în slujba unei nobile licori, de consistenţa mierii şi aromele unei grădini deopotrivă autohtone şi exotice,

VINUM REGUM, REX VINORUM (după exclamaţia, din rărunchi de papile, a Regelui Soare, pe când gâlgâia dintr-o butelcuţă trimisă de Ferenez Rákóczi). Se ajunsese, la un moment dat, la o convertire în masă a poporenilor din pusta, vinul de Tokaj fiind considerat medicament

eliberabil pe reţeta compensată (patruzeci de picături pentru migrenă ş.a.m.d.). Astăzi, vinul nu mai constituie doar pretextul unei neîntrerupte suite bahice, ci suportul unei extraordinare campanii mediatice menite să promoveze turismul într-o ţară mică şi lipsită, practic, de mari atracţii. Inventivitatea maghiară nu s-a lăsat însă şi a brevetat o serie de imagini tentante, apte să înfierbânte imaginaţia gastronomică a oricui, de la pateul de ficat de gâscă la ceapa de Makó (

registered mark

!)

Şi de la porcul blănos de Mangaliţa la vaca „albastră”

pitică (

szürke marha

)

. Dar filosofia culinară de calitate care guvernează toate aceste platouri încărcate de bunătăţi impune un complement sine qua non al fiecărui fel de mâncare. Deposedată definitiv la Trianon de toate atributele regalităţii, Ungaria şi-a recuperat maiestatea imperială prin vin. Dacă tronul lui Ştefan sau al lui Matias a rămas doar o pagină de istorie, butoiul de stejar în care fermentează şi apoi se învecheşte princiar vinul de

Tokaj a rămas un simbol viu. Gradele se măsoară acum în puttonyos (măsuri a câte 25 de kilograme de boabe stafidit-mucegăite cu Botrytis, inducând o dulceaţă nemaigustată) răsturnate în butoiul gönezi (de 136 de litri). De la minimum 3 „P” la 6 asemenea măsuri de nectar se urcă pe scara heraldică de la marchiz la duce, iar regele este, neîndoios, Aszú Eszencia, a cărui concentraţie de zahăr poate fi şi de 800 de grame la litru!!! Acestui complot organoleptic, vă asigur, nu-i poate rezista nimeni, nici împătimitul de bere Gösser, nici dependentul de vilmoskörte (palinca din pere Williams)…

O degustare în zori

Muritorule, dacă vrei să simţi atingerea părelnică a eternităţii, scoboară-te o clipă şi-o zi în pivniţele Rákóczi din inima Tokaj-ului! Eu am făcut-o într-un sfârşit de februarie şi nu mi-am revenit încă. Mi se întâmplă să mă trezesc, uneori, noaptea şi să mă cred semizeu când gura mi-e invadată de amintirea vreunei arome precum cea a dulceţii de caise uitate un pic prea mult pe foc… şi totul e din vin, iz minunat descoperit la o clătire a cerului gurii cu un Tokaji Aszú 6 Puttonyos din recolta anului 1993! În acea dimineaţă, am început-o devreme, cu un periplu oenologic prin crama vinurilor culese târziu. Parafrazând un vers, toamna e o altă ţară! S-o luăm metodic: 1. Tokaji Hárslevelü cules la sfârşit de octombrie în 2000, la Evinor, cu o excelentă balanţă zodiacală între dulceaţă şi aciditate (65 g zahăr vs. 11 % concentraţie de alcool), dar, mai ales, cu o inenarabilă miasmă de frunză de tei; 2. Gălbiorul Muscat

Lunel ’99 din via restaurantului Gundel, cu un gust iniţial de miere de salcâm, transgresând apoi toate livezile continentale cu fructe albe pentru a se fixa, în final, la aroma de caisă; 3. Hárslevelü de Török, din 2000, fermentat un an în butoaie noi de stejar, mai dulce

(130 g zahăr/litru) şi mai aţâţător (12, 9% alcool); 4.

„Viaţa Dulce”, 2000, denumit aşa de Janos Árvay întrucât l-a creat special pentru nunta unui prieten, amestecând cinci varietăţi de Aszú, pentru a-i conferi gust de miere, caise, piersici, stafide şi smochine, plus

160 g zahăr per litru de vin; 5. Tokaji Cuvée din 1999, de la Aureum Vineum, un mélange al tuturor celor trei soiuri majore întâlnite în zona Tokaj (furmint, hárslevelü şi muscat; pe restul le-a distrus filoxera la 1870), ajungând la 180 g zahăr/litru, dar având, în contrapartidă, o mare aciditate după ce a fost învechit în butoaie de stejar,

prinzând finalmente şi o indicibilă fragranţă de tutun, disipată în arome de smochine şi curmale; 6. În fine, un Muscat Lunel, producţie 1997 de la Château Pajzos, fermentat de această dată în cuve de oţel inoxidabil şi dotat cu o dulceaţă aparte (190 g zahăr/l). Acestea n-au fost decât vinurile din struguri culeşi toamna târziu, pentru care s-au folosit ciorchinii întregi. Urmat-au, pour la bonne bouche, delicatesele

Aszú, realizate din boabe selectate individual, până în ceţosul noiembrie, după ce-au dat în răscopt, iar putregaiul le-a înnobilat pervers. Am primit spre evaluare şi desfătare numai specimene 5 şi 6 Puttonyos, după cum se va vedea: 7. 5 Puttonyos de Tokaj-Hétszölö din

1996, căruia ploile din septembrie i-au imprimat o fineţe rarisimă, privându-l de aciditate; a rezultat un vin uşor, imponderabil, de aperitiv; 8. 5 Puttonyos 1999, de la

Gróf Degenfeld, a cărui învechire nu e încă terminată, mostra fiind prelevată direct din butoi; 9. 5 „P” 1995

Oremus, distingându-se prin aroma de caise uscate urmat de 10., alt 5 „P”, dar de la Château Megyer din – atenţie! — anul de graţie 1993, un Aszú de clasă cu o extraordinară aluzie la mierea viespilor sălbatice

(ţţţţţţţ!!!); 11. Trecem la seria de 6 „P”, cu un Tokaji

Aszú de la Dobogá, fermentat şi învechit în butoaie vechi, extrem de acid, pişcător la limbă ca un ciuline;

12. Royal Tokaji 6 „P” Mézesmály 1995, la care s-a folosit Muscatul ca vin de bază şi, apoi, în butoi, a fermentat de mai multe ori timp de trei ani; 13. 6 „P”

de la Disznókö (sau „Piatra Porcului”, după stânca zoomorfă care domina via, restaurantul şi garajul post-modern al tractoraşelor cu care e lucrat pământul), din acelaşi an excepţional, 1993, care l-a dăruit cu un buchet absolut fantastic, veritabil curcubeu al gravitaţiei olfactive; pentru final, 14. Tokaji Muscat Aszú 6 „P” din

1998, de la Úri Borok, superdulce (215 g zahăr/l) şi cu alcool doar 8,5%, abia tras la sticle (cu numai două săptămâni în urmă), ce mai desert! Mai pot, mai încerc, mai rezist? Da, doar până după-amiază, când laureatul

István Szepsy mă-nnebuneşte definitiv cu alte opt soiuri de serie mică, culminând cu indescriptibilul răsfăţ numit

Aszú Eszencia din 1998, de fluenţa molatică a mierii

(580 g zahăr/l de ambrozie divină). Am trăit s-o beau şi p'asta!

Cină cu Pavarotti

Iarna, la Budapesta, nu e iarna nici unei vrajbe, este – dacă vreţi – un sezon neîntrerupt al culturii, iar când spun „cultură" o spun într-un sens extrem de larg întrucât aici, pe malul Dunării, cultură înseamnă şi operă, şi expoziţii, şi gastronomie, şi oenologie – toate puse sub semnul tradiţiei, al unei tradiţii care însă se înnoieşte continuu.

Poate de aceea nu am pregetat nicio clipă când a trebuit să o iau prin ninsoare spre Casa Ungară a

Vinurilor, urcând dealul Budei chiar pe strada Hunyadi

János (dacă vă sună cunoscut, aţi ghicit, e vorba chiar de Iancu de Hunedoara!). Am celebrat, împreună cu colegi ziarişti din toată lumea, investirea lui János Árvay, din Tokaj („Rex Vinorum"), cu titlul de „Winemaker of the Year – 2003". Cel care a făcut celebră marca

„Hétfürtös" („Şapte ciorchini") devenea acum al doilea laureat din Tokaj (după István Szepsy) al acestui premiu care înseamnă, practic, clasicizarea în lumea vinului maghiar şi nu numai. Aici, vinul nu e simplă băutură, e element de ritual, ba chiar obiect de cult, în descendenţa împărtăşaniei creştine. Nu sunt vorbe în vânt dacă luăm în considerare grija cu care fiecare boabă de Tokaj Aszú este culeasă pentru a da specificitate unui vin unic în lume.

Ungurii au şi vocaţia deschiderii către lume, iar lumea se întoarce asupra lor în egală măsură: zece milioane de locuitori cărora le corespund, simetric, alte zece milioane de turişti străini în anul ce trecu. Turişti care au, de pildă, ocazia de a vedea, în această iarnă, o fantastică retrospectivă „Monet et ses amis”, la Muzeul de Artă budapestan. Din cele douăzeci şi cinci de tablouri ale maestrului impresionist, trei provin chiar din colecţia muzeului, asemenea picturilor lui Sisley donate de colecţionarul Pál Majovszky. De la Berlin vin Falezele lui

Courbet, iar de la Paris, Musée d’Orsay, opere de

Auguste Renoir. Dacă, după acest festin imagistic, îţi mai rămâne timp şi energie, poţi admira, cu egală delectare, şi colecţiile de bază ale muzeului, cu sumedenie de piese ale şcolilor italiană şi franceză. Raritate mondială, tot aici poate fi văzută o machetă în bronz a unei sculpturi de

Leonardo da Vinci, o ecvestră care nu a fost însă realizată niciodată la scara 1:1.

Năucit de abundenţa imaginilor, pasul următor poate fi o vizită la Operă, replică a celei din Viena. Aici, poate că se repetă Wagner, iar muzica gravă a compozitorului de la Weimar cotropeşte edificiul. Pe un culoar discret, zis

„al fumătorilor”, aici flirtau – cu un veac şi jumătate în urmă – Sissy, împărăteasa austriacă, şi Gyula Andrássy, premierul maghiar, în vremurile mai recente, melomanii budapestani care au avut în buzunar 300 euro se pot lăuda că, după un faimos spectacol, au avut privilegiul de a lua cina, pe scenă, în compania lui Pavarotti!

Noi nu am mâncat aici, ci ne-am retras spre un colţişor discret al Budei Vechi, pentru a ne bucura de atmosfera specială, vinurile şi recitalul gastronomic de la

„Mărgăritarul” (Kisbuda Gyöngye). Un local vechi, cu scaune dinadins desperecheate, cu pereţii lambrisaţi

imprevizibil cu „feţe” ale unor dulapuri de altădată, o casă în care vinul se serveşte neapărat în carafele originale, de acum o sută de ani, ale Contelui Appony.

Dincolo de polemica istorică, am savurat un Szamorodni sec de la Oremus (preludiu la un platou cu delicioase afumături), un „Sânge de taur” („Bikavér”) de Szekszárd

(în chip de complement elegant al unui beefsteak cu ciuperci şi mere coapte), iar la final, împreună cu o zuppa inglese din toate fructele de pădure, o şampanie de Törley cu un strop de cassis.

Budapesta, manual de utilizare

Festivalul de Toamnă budapestan presupune ceea ce un coleg britanic, pornind de la unul din simbolurile oraşului (faimosul „Pod cu lanţuri”, luminat cu generozitate în timpul nopţii), numea „reacţie în lanţ”. Ca urmare, te trezeşti angrenat într-un carusel de întâmplări culturale (şi, adesea, cu minunate conotaţii gastronomice)

din care, o dată intrat, nu te mai poţi retrage. De la teatru ajungi direct la un faimos restaurant, de unde pleci la premiera unui oratoriu, căruia îi succede vizita la o galerie de artă, urmată de o cafenea şi, dacă ai supravieţuit acestui întreg exerciţiu hermeneutic, la final poposeşti în Parcul Mileniului. Ce înseamnă asta? Curajul de a admite că, azi, cultura şi promovarea ei se fac cu totul altfel, că trebuie să te supui şi aici unui teribil cult al eficienţei.

…Dar marketingul e marketing, să fac abstracţie de teoria PR-ului (pe care Oficiul Maghiar de Turism o stăpâneşte de minune) şi să încerc să consemnez sinestezic tot gulaşul cultural/papricaşul artistic ingurgitat de curând la Budapesta, fără a abdica peste măsură în faţa insistenţelor memoriei afective (care îmi dictează numai Tokaj, Tokaj şi iar Tokaj!).

Sar deci peste incursiunea la Gundel din prima seară şi peste celebrissimele clătite de aici (umplute cu alune de pădure, stropite cu sos de ciocolată cu rom), peste vizita la Bastionul Pescarilor (fac doar o scurtă şi semnificativă pauză de respiraţie pentru a consemna modul inteligent în care Hilton-ul de alături a încorporat o bazilică străveche) şi peste adăstarea leneş-vinovată la

Gerbeaud (care tocmai lansa o nouă prăjitură, după ce a intrat în istorie, acum o sută de ani, cu bomboanele cu umplutură de vişine şi coniac).

Fără alte introduceri organoleptice, mă îndrept spre zona de sud a Pestei, unde s-a construit, în 2001, noul

Teatru Naţional. Situat pe malul Dunării, el are forma unei corăbii, care lasă în urma-i un templu antic pe jumătate scufundat în apă. Templul, de fapt, e cât se poate de contemporan, însă efectul e impresionant, augmentat şi de parcul presărat cu nonconformiste bronzuri tematice. Linia se păstrează şi pe faţada clădirii, pe care muzele sunt tratate liber în cheie, să-i zic, post-modernă. De altfel, neconvenţionalul artei plastice se simte, în mod tradiţional, ca acasă în plein air-ul budapestan. Reper ca-şi-obligatoriu, statuia impertinentă, provocatoare, a „Prinţesei Ungare”, nepoata Maria-Valeria a imperialei Maria-Tereza. Puştoaica stă cu – pardon! — fundul spre Dunăre, pe o balustradă în centrul oraşului. Atitudinea ei prevestea surprizele de la

Galeria MEO (nudurile de gheişe fotografiate de

Nobuyoshi Araki), dar – până atunci – mai e o noapte şi-o zi…

Dacă e sâmbătă seara, e premieră la Teatrul de

Comedie, nu? „Comedie” în sensul cel mai larg al cuvântului, fiindcă versiunea piesei clasice Liliom de

Ferenc Molnár, aşa cum a fost ea prezentată de Teatrul

Thalia din Hamburg, în regia lui Michael Thalheimer, este mai degrabă o dramă cu aspiraţii de tragicomedie. Peter

Kurth, în rolul titular, nu face economie de gesturi patetice, însă găselniţa montării o reprezintă comprimarea textului şi înlocuirea scenografiei convenţionale cu calupuri de sigle generice („tristeţe”, „veselie”, „cuplu” etc.)

Proiectate pe un fundal neutru. Mesajul piesei poate fi digerat mai bine dacă, în continuare, cinezi la Spoon

(restaurant aflat la bordul unei nave de lux, ancorate pe cheiul Dunării), acolo unde foie gras e servit cu mere coapte, cartofi la cuptor cu sos de smântână şi usturoi, migdale, struguri tămâioşi, plus o frunzuliţă de mentă

(cunoscătorii ştiu de ce!).

Duminica e rezervată însă plasticii, în „ambalaje”

reciclabile! Doi oameni de afaceri au cumpărat o veche pielărie dezafectată din zona industrială situată în nordul

Pestei şi au amenajat aici muzeul de artă contemporană

MEO. Când l-am vizitat eu, expuneau Nobuyoshi Araki, cel mai mare fotograf japonez de gheişe (cu totul altfel de nuduri decât cele pe care le intuiam!), şi artistul suedez de origine maghiară cunoscut ca SI-LA-GI, ale cărui artefacte şi instalaţii sunt dublate de fotografii de maşini realizate pentru un calendar-parabolă. Savurosul contrapunct al acestei cure de post-post-modernism nu-l putea constitui decât o vizită la vechea cofetărie

Gerbeaud, care tocmai împlinea o sută patruzeci şi cinci ani de delicioasă existenţă (aici s-au inventat vişinele în ciocolată sau faimosul Kugler, după numele primului proprietar). Astăzi, cafeneaua-cofetărie e parte a unui complex, care mai presupune un restaurant simandicos şi un pub.

În fine, după-amiaza m-am smuls siestei pentru a vizita Parcul Mileniului. Acest mega-ansamblu cultural

(spaţiu expoziţional multifuncţional, sala de concerte, palat al copiilor şi parc cu lăculeţ inclus) a fost obţinut tot prin reutilizarea unor spaţii industriale devenite inutile după

1989. Conceptul expoziţional care m-a atras îndeosebi de această dată era „Lumină şi Formă”, paradă a tuturor instalaţiilor imaginabile...

Cum epilogul se dorea unul din sfera fabulosului pur, spre seară gazdele m-au atras spre vârful colinei din

Buda, vis-à-vis de Biserica încoronării. Aici, foarte aproape de Fortuna, se află un alt restaurant incredibil:

Alabárdos („Halebardierul”). Asta înseamnă terrină de ficat de gâscă făcută în casă şi asezonată cu caise, recital de chitară clasică, clătite flambate cu ananas şi banane caramelizate, décor de epocă şi, bineînţeles, un

Tokaj Aszú 5 Puttonyos din 1998 provenit din pivniţa lui

Janos Arvay. Ştie cineva un vin mai bun şi o atmosferă mai rafinată?

Ceapa, vaca, oaia, gâsca şi cu porcul

Am fost din nou în Ungaria, la invitaţia Oficiului

Naţional Maghiar de Turism, pentru a-l cunoaşte pe

István Szepsy şi pentru a lua parte la ceremoniile prilejuite de încoronarea sa ca „Podgorean al Anului

2001” de către Academia Ungară a Vinului. Am plecat cu gândul că voi lua parte la un eveniment monden, agrementat – fireşte – cu degustări sofisticate, şi m-am întors cu revelaţia unei veritabile filosofii a gustului, în care vinul, mâncarea şi eticheta constituie un tot unitar, guvernat de rafinament. Nu e vorba numai de vinul de

Tokaj, care a scris deja istorie, dar am avut prilejul să constat cum fiecare fir de iarbă poate deveni „marcă înregistrată” pe masa unui gourmet ungur. Înainte deci de

a vă iniţia în tainele unui vin nespus de dulce (dar niciodată zaharisit!), trebuie să vorbim despre mâncarea din zonă, care nu se rezumă doar la gulaşul condimentat cu paprika. Un meniu de gală începe aici, aproape obligatoriu, cu pateul de ficat de gâscă, poporul lui Attila fiind al doilea producător de foie gras din

Europa după cel al descendenţilor romanizaţi ai lui

Asterix şi Obelix. Mai mult, pateul se serveşte cu o garnitură dantelată din ceapă prăjită, dar nu orice ceapă, ci „cea mai dulce ceapă din lume”, produsă în satul

Makó şi protejată ca… marcă! Tot aşa cum se întâmplă cu vaca deloc nebună cu talie mică şi coarne vineţii, faimoasa Szurke marha, al cărei muşchi în sânge poate fi însoţit de un fabulos sos de prune, tot aşa cum se întâmplă cu oaia Racka, specie de demult, cu coarne impresionante şi gust, la cuptor, indicibil. Cât despre porc, în Ungaria el poartă blană şi este, registered mark, de rasa Mangaliţa. Iar, ca dulciuri, musai să optezi pentru o clătită à la Gundel, cu umplutură de nuci şi stafide, stropită din belşug cu sos (flambat!) de ciocolată.

Maiestatea sa, Tokaj Aszú!

Ungaria are douăzeci şi două de regiuni care produc, în mod tradiţional, vinuri de calitate. Multă vreme, specializarea au constituit-o soiurile roşii, cel mai cunoscut fiind impulsivul „Sânge de taur” produs în vestul ţării, la

Eger („Egri Bikavér”). Carieră istorică a făcut şi un soi alb, Furmint-ul de Somló, care, în vechime, se bea în special la nunţile princiare, pentru că genera – zice-se – descendenţi de sex masculin. De departe însă vinurile cele mai celebre sunt cele produse în nord-est, pe dealurile cu sol vulcanic de la graniţa cu

Slovacia. Înainte de tragedia numită filoxeră, până spre

1870, secole de-a rândul aici s-au cultivat circa cincizeci de feluri de struguri, existând o clasificare precisă, încă de

la 1772. Astăzi, au mai rămas doar 3 soiuri care beneficiază de microclimatul special de la confluenţa râurilor Bodrog şi Tisa: Furmint, Hárslevelü şi Muscat

Lunel. Târziu, în toamnă, ciorchinii încep să fie atacaţi de bacteria Botrytis cinerea, nobilul putregai stafidind pervers boabele aşa cum, la noi, se întâmplă numai la

Cotnari sau la Murfatlar. Tocmai aceste boabe „putrezite”

(şi care se numesc „aszú”) dau specificul celor mai scumpe vinuri de Tokaj. Ele sunt culese una câte una, după care se amestecă cu vinul de bază, în butoaie de stejar sau, mai nou, în cuve de oţel inoxidabil. După fermentaţie, vinurile se pun la învechit, de această dată obligatoriu în butoaie de stejar, unii podgoreni folosind numai şi numai butoaie noi (!), pentru ca vinul să preia din lemnul proaspăt toate influenţele necesare. În timp, aceste vinuri prind parfumuri şi arome diverse, de la cele de nuci sau stafide până la cele de… portocale sau mandarine, adesea, lucru valabil pentru anii buni, pe parcursul unei degustări, ele schimbându-şi proprietăţile organoleptice. Asta înseamnă că, pentru cunoscători, avantajaţi şi de un meniu bine asortat, acelaşi vin poate să-şi modifice de mai multe ori aroma în cursul aceleiaşi mese…

Încă la 1630, Máté Szepsy Laczkó descria în amănunt această metodă de vinificare, în 1655 ea fiind reglementată inclusiv printr-un decret regal. Academia

Ungară a Vinului acordă din 1991 titlul de „Podgorean al

Anului”, ceea ce conferă câştigătorului dreptul de a-şi inscripţiona sticlele cu numele său. Paradoxal, dar István

Szepsy (un descendent îndepărtat al acelui Szepsy

Laczkó) a fost abia primul producător din Tokaj laureat!

Ceea ce face el depăşeşte însă orice închipuire. Szepsy alege de pe fiecare butuc de vie un singur ciorchine, de pe care selectează numai o parte din boabe, aruncând restul.

În anii în care nu e mulţumit de recoltă, ori o distruge, ori o vinde altora, pentru a fi îmbuteliată sub sigla lor. Producţia sa de Tokaji Aszú rareori depăşeşte

20000 de sticle pe an, majoritatea fiind vândute pe piaţa britanică, unde ajung să coste până la 300 de lire sterline sticla. Cât despre Aszú Eszencia, băutura miraculoasă rezultată exclusiv din mustul de boabe

„putrezite”, fără a mai fi amestecat cu vinul de bază, o sticlă poate costa şi câteva mii bune de euro.

Fals jurnal de călătorie la un festival al vinului

Tokaj, „sângele de taur”, porcul păros „de Mangaliţa”, vaca „albastră”, oaia „cu antene de satelit”, „vinul de nuntă”, ceapa „de Makó”, clătitele Gundel, gulaşul, paprika, plăcintele cu mac, langoşile – tot ceea ce mănânci şi bei în Ungaria este sau tinde să devină un brand. Chiar şi terina de foie gras, despre care am crezut întotdeauna că ar fi apanajul exclusiv al gastronomiei franţuzeşti, chiar şi şampania – dacă se cheamă Törley…

…Şi a fost cea de-a XIII-a ediţie a Festivalului

Internaţional al Vinului şi Şampaniei de la Budapesta, şi tot bine a ieşit! Ca de altfel toate evenimentele de acest gen, deloc puţine la număr în Ungaria, unde turismul înseamnă marketing altoit pe gastronomie şi oenologie de performanţă. Orice ar face vecinii unguri, de la Festivalul de Primăvară la cel de Toamnă, invitatul nu „scapă” de restaurantele de lux, de vizitele în crame, de „vapoarele mustului” care fac legătura cu Szentendre şi Parcul

Skanzen de acolo (un fel de Muzeu al Satului, cu trăsuri, măşti şi meşteşuguri, dar şi cu happening-uri de turtă dulce, gulaş, langoşi sau vin din podgoriile Villány).

Evident, dacă-i festival al vinului, asta înseamnă că vine preşedintele la deschidere, iar principala locaţie sunt grădinile somptuosului Palat Regal din Buda, cu vedere spre Dunăre şi spre afluenţii săi rubinii sau de culoarea

mierii, revărsându-se dinspre standurile unde poţi degusta la infinit doar prezentând legitimaţia de ziarist.

Dacă vreţi şi nume, ne referim în primul rând la Egri

Bikavér (sau „sângele de taur” din Eger, un cuvée din principalele soiuri roşii) şi la Tokay Aszú (vinul dulce provenit din boabele culese toamna târziu, când strugurii sunt atacaţi de o bacterie… ce-i înnobilează). Ambele cu legendele de rigoare: „sângele” e ceea ce au văzut cândva asediatorii turci curgând pe bărbile însetaţilor războinici ai căpitanului Dobó, iar Aszú fiind produsul unei întâmplări similare, turcii nelăsând răgaz decât prin noiembrie pentru culesul viilor, când ciorchinii, aparent, erau deja „stricaţi”. Bonus-vinul de Somló, musai indicat a fi băut de miri în noaptea nunţii (o sticlă – un băiat, mai apoi; două – doi băieţi; trei – trei zile şi trei nopţi de dormit buştean!). Pentru cei răbdători şi la burtă încăpători, cele douăzeci şi două de regiuni specializate şi cei peste o sută de producători prezenţi ofereau cam o mie cinci sute de varietăţi, la propriu ameţitoare. Mi-a fost imposibil să mă decid şi, între două felii cu untură şi ceapă, am degustat voit neprofesional (adică înghiţind cu aviditate mostrele) Édes Élet/La Dolce Vita de János

Árvay (vinificatorul anului 2003, al doilea producător din

Tokaj, după miticul István Szepsy, care a obţinut acest titlu), Aszú 6 Puttonyos (adică raportul 1:1 între boabele

„mucegăite” şi cele neafectate de botrytis) de la

Patricius, Oremus şi Gróf Degenfeld, dar şi câteva vinuri roşii semnate Jószef Bock, Tibor Gál, Takács Demeter ori

Attila Gere.

M-am întors de la Budapesta cu 4 kilograme luate „în viu” şi cu alte 23 în bagaje (în principal, sticle cu vin).

Numai atât fiindcă am venit cu avionul: data viitoare mă duc cu maşina, una mare, cu un portbagaj încăpător.

Vama nu ştie nimic!

Împăraţii vinului

1. După ce, în prima parte a secolului trecut, a experimentat Prohibiţia, America dă, acum, tonul în lumea sofisticată a vinurilor, bazându-se în special pe un veritabil profet al oenologiei: Robert Parker.

Secole de-a rândul, aristocraţia vinului se recruta în proporţie de 70% din Franţa (Bordeaux, Burgundia,

Champagne), 25% din Italia şi Spania (mai ales pentru unele soiuri roşii)… iar restul mai că nici nu conta, cu mici, dar semnificative excepţii, precum Tokaj. (Nu căutaţi Cotnari, Jidvei sau Murfatlar pe harta mondială a marilor vinuri: nimeni nu le-a făcut vreodată lobby!)

Sfârşitul secolului XX a adus însă pe piaţă noi jucători de seamă: Chile, Africa de Sud, Australia ori Noua

Zeelandă. Aceste ţări au importat serios know-how şi au extins viile locale pe teritorii virgine, dar extrem de generoase. Totuşi, revoluţia papilelor gustative vine, ca un tăvălug de senzaţii, dinspre California. La potenţialul uriaş al zonei, dublat oricum de abilitatea comercială a promotorilor, s-a adăugat sprijinul logistic oferit de faptul că cel mai important critic contemporan de vin este american. Rolul său în impulsionarea acestui business este recunoscut de The Economist, care, pe site-ul publicaţiei, oferă un spaţiu considerabil recenziei la cartea

The Emperor of Wine: The Rise of Robert M. Parker,

Jr., and the Reign of American Taste, semnată de Elin

MeCoy.

Parker, care a descris până acum nu mai puţin de zece mii de vinuri, este cel care a inventat sistemul deja unanim acceptat de evaluare a calităţii lor. Scara merge până la 100 de puncte, dintre care 50 se acordă din oficiu atunci când marele guru acceptă să deguste un vin. Se adaugă 5 pentru culoare, 15 pentru buchet, 20

pentru aromă şi gustul final, 10 revenind impresiei de ansamblu şi modului în care licoarea „ştie” să îmbătrânească frumos. Un scor de minimum 90 e considerat excelent, deşi Parker însuşi afirmă că vinurile foarte bune încep de pe la 80. Pe lângă ediţia mereu reactualizată a enciclopediei sale (

Wine Buyer’s Guide),

Parker notează permanent vinurile în faimosul newsletter

Wine Advocate, un barometru valoric pe care nimeni nu-şi permite să-l ignore.

Mulţi specialişti în vinificaţie susţin că reţeta obţinerii unui „Parker 95 plus” este relativ simplă: frunze mai puţine pe butaş (pentru ca soarele să se ocupe îndeaproape de ciorchine), cât mai puţin ciorchini (pentru ca aroma să nu se risipească), recoltarea boabelor cât mai târziu posibil şi, în fine, macerarea la rece a recoltei.

Rezultă, foarte probabil, un vin „corpolent”, cu buchet bogat şi cu taninul – extras în timpul fermentaţiei în butoaie de stejar – nu foarte pregnant.

Primii care au recunoscut meritele lui Parker au fost înşişi francezii, care nu numai că i-au oferit, prin intermediul lui Jacques Chirac, Legiunea de Onoare dar au şi inventat, în franglais, un nou adjectiv care defineşte vinurile de calitate: parkerisé…

2. Dacă, la noi, un Păstorel sau un Radu Anton

Roman au scris şi despre mâncare ori vinuri, ei fiind, mai întâi de toate, scriitori şi abia apoi cronicari de gastronomie sau oenologie, în lume există o veritabilă castă de privilegiaţi ai literaturii de bucătărie & cramă, aşa-numiţii food-writers şi wine-writers. De curând, s-a dus dintre noi, părăsindu-ne pentru o lume mai bună, în care curg izvoare de Bordeaux şi pâraie de Beaujolais,

Edmund L. Penning-Rowsell, un clasic al genului.

Invitat la o degustare profesionistă care avea loc la

Tokaj, în chiar inima zonei în care se produce celebrul vin dulce rezultat din boabe, nu coapte, ci de-a dreptul putrezite, am avut ocazia să cunosc doi asemenea specialişti. Sylvain Patard era redactor-şef la Vins

Magazine, iar Robert Maklowiez era recomandat ca food-writer al celui mai cunoscut cotidian polonez, Gazeta

Wyboreza. Sărmanii! Dintre toţi cei opt ziarişti din toată lumea prezenţi acolo, ei erau singurii care nu se puteau bucura cu adevărat de festivalul organoleptic din faimoasele Pivniţe Rakoczi. Doar ei nu înghiţeau vinul, nici măcar unul dintre cele paisprezece soiuri prezentate!

Nu, ei întâi roteau paharul pentru a agita licoarea şi a o ajuta să degaje felurite arome, după care le aspirau extatic şi abia apoi luau o înghiţitură, una absolut simbolică. Cei câţiva mililitri erau plimbaţi prin gură, într-un tur al papilelor gustative, după care erau pur şi simplu scuipaţi într-un bol special. La final, decretau fără drept de apel: „Aromă de dulceaţă de caise uitată un pic pe foc. Recolta din 1993, în toamna aia nu prea a plouat”… Cronicarul lui New York Times ne înştiinţează că celebrul Penning-Rowsell a răposat la frumoasa vârstă de optzeci şi opt de ani. Probabil că nici el nu dădea pe gât subiectele cărţilor sale, ceea ce mă face să afirm că viaţa îi va fi fost un chin neîntrerupt. Probabil ca să-şi exorcizeze suferinţa, el şi-a publicat, în perioada

1969-1990, de nu mai puţin de şapte ori monumentala lucrare Vinurile de Bordeaux. Debutase, prin 1967, cu

Roşu, alb şi rose, iar în 1993 îşi desăvârşea bibliografia cu Château Latour: istoria unei mari podgorii,

1331-1992. În plus, vreme de douăzeci şi trei de ani, a fost wine-columnist al ziarului… The Financial Times.

Verile şi le petrecea la reşedinţa baronului de Rotschild, unde era invitat să deguste mostre din recolta abia fermentată a toamnei precedente. Şi tot aşa…

Fetească Neagră, cotlete de porc şi sos de prune!

Întâi, am mâncat de foame. Apoi, de poftă. Acum, mâncăm cu artă, făcând mâncare după gustul vinului…

Şi al femeilor cu care bem vinul!

…Inutil s-o mai spun: vinul e şi el un aliment. Mai bine zis, e şi un aliment, nu doar o băutură, nu doar un medicament, nu doar un afrodisiac. Propriu-zis, înainte de toate, este un aliment care se combină cu alte alimente. Păcatul suprem în această situaţie este să pui la întâmplare ceva de-ale gurii pe masă şi să trânteşti alături, la fel de alandala, o sticlă cu vin. Ăsta nu e fusion!

Ideal este să gândeşti mâncarea şi vinul ca pe o pereche, în care regăseşti în fiecare dintre cele două elemente sugestii olfactiv-gustative aparţinând pandantului său. În alcătuirea acestei perechi, se poate porni din ambele sensuri, totul e ca elementele să „rimeze”. De obicei, se caută vinul cel mai potrivit pentru un anumit fel de mâncare. Nu-ţi trebuie însă exagerat de mult rafinament pentru a pleca din cealaltă direcţie… De pildă, recent, mi-a atras atenţia un vin cu totul şi cu totul special, fiindcă mi-a fost dăruită o sticlă de Fetească

Neagră „3 Hectare”. Un vin clasic (având la bază un soi milenar, autentic românesc, prefiloxeric) şi rafinat, bogat condimentat, corpolent în sensul bun al cuvântului. Asta înseamnă puternic extractiv, deci butoaiele de stejar (

barrique-urile) în care a fost învechit se aflau la prima folosire şi au dat maximum în materie de taninuri. E

vorba însă de taninuri blânde, dublate de un parfum distins şi echilibrând aciditatea proaspătă a acestui vin sec. Un vin sec, dar puternic aromat, cu un buchet distinct. La o primă evaluare, după un stagiu de câteva zeci de

minute în decantor, îmi atrage atenţia aroma de prune dulci uscate. Apoi, nările îmi sunt invadate de aroma de fructe de pădure bine coapte, însoţită de un iz discret de vanilie.

Totuşi, ceea ce se impune ca notă caracteristică este aroma de prune dulci şi deci de aici trebuie să plec în călătoria spre mâncarea ideală cu care s-ar potrivi această Fetească Neagră de Murfatlar. Se ştie, vinul roşu sec, intens colorat şi puternic extractiv merge de minune cu carnea de porc. Să nu uit însă de prunele dulci uscate! Aşa că aleg nişte cotlete, nu foarte grase, pe care le voi pregăti în tigaie, cu ulei vegetal (eu îl prefer pe cel de palmier, întrucât nu împrumută mirosul cărnii şi nici nu-l transmite pe cel de prăjeală; se găseşte şi la noi, în supermarketuri. Mulţi mă sfătuiesc să procedez chinezeşte şi să tai carnea în feliuţe cât mai subţiri. Nu e neapărată nevoie, e suficient, după gustul meu, să sărez şi să piperez cotletele cât se cuvine şi, fără să le marinez (dacă mă grăbesc!), să le prăjesc bine până când îşi schimbă culoarea într-un maroniu auriu.

Până aici, totul e banal. Secretul, care dă şi cheia corespondenţei cu Feteasca Neagră, stă însă în sosul de prune în care voi îneca minunatele cotlete prăjite. Sosul îl prepar din 7-8 prune uscate, 2 linguri de sos de soia, sare, piper (neapărat roşu, de Cayenne), 2 linguri de oţet alb şi 2 linguri de vin (evident, Fetească Neagră).

Se pun toate într-o tigaie şi se lasă cam 5 minute la foc mic, după care – dacă vreau să rup gura târgului! — adaug sucul de la o portocală şi de la o jumătate de lămâie. Amestec din nou cu o paletă de lemn, în timp ce las compoziţia pe foc mic încă 2–3

minute.

Sosul e gata abia după ce se răceşte un pic. Între timp, vinul a adăstat suficient în decantor şi l-am turnat deja în

pahare cu baza mai lată şi cupa îngustă, pentru a putea concentra la vârf toate aromele, inclusiv pe aceea, specială, de prune dulci uscate.

De aici înainte, nu mai e nimic de făcut! Lăsaţi papilele să lucreze: „chimia” e deja gata şi fata pe care aţi invitat-o la masă e deja convinsă. À propos, cearşafurile noi sunt de mătase?

Barbecue fără prejudecăţi

Mâncarea îmbibată în alcool de calitate reprezintă un pariu pe care un gourmet şi-l asumă întotdeauna.

Pasionaţii de whisky nu sunt deloc deranjaţi dacă distilatul se insinuează şi în alte recipiente decât cele tradiţionale. Cratiţele sau farfuriile nu dispreţuiesc nici ele combinaţiile savante la care iau parte câteva picături de bourbon. Un barbecue ca la mama lui, în Tennessee, poate chiar la Lynchburg, nu se poate dispensa, de pildă, de fabulosul sos „de distilerie”, ca şi obligatoriu la friptură (câte o ceaşcă de Jack Daniel’s, ketchup, oţet şi zahăr brun, plus o jumătate de ceapă tăiată fâşii, două linguri de sos Worcestershire şi piper – fierte împreună cam 30 de minute). Asta am încercat şi eu la concursul de barbecue organizat de Mr. Jack, dar, alături de hălcile de carne stropite apoi din belşug cu sos, am pus pe grătar şi cepe întregi, crestate vag, cât să absoarbă cum se cuvine whisky-ul în timpul flambării. Inovaţia a fost apreciată de juriul alcătuit din trei mari bucătari:

Raymond Gomes, Jérôme Duport, Fabrice Perrin. Echipa pe care am condus-o a obţinut, la final, locul I, în detrimentul unor team-uri celebre, cum ar fi cea alcătuită din Leonard Doroftei, Gabi Szabo şi Elisabeta

Lipă. Numai că eu m-am gândit că o să le fac poftă tuturor şi cu steak-ul numit absolut întâmplător „Nicoleta

Luciu”.

…Mănânc şi beau, mănânc!

Cu buzele umede de alcooluri:

Innuendo

De ce i-am dispreţuit – uneori cu fervoare, alteori cu o simplă sastiseală – pe pătimaşii absinturilor locale, pe pătimiţii alcoolurilor impure?!? Prietenii mei beau. Se mai îneacă în butoaie din lemn nobil de stejar, învechit. Îşi dau samă în faţa câte unui pahar: firescul lor e netrucat, genuin. Iubesc şi ochii lor împrumută reflexele sticlei, înşelătoarele ape ale paharelor. O dungă de amar, ca un iz nostalgic de veşnicie stătută, dublează gulerul de spumă al vreunei halbe. „Numai Dumnezeu, în marea lui bunătate, / apropie de ei o cârciumă, căci pentru El e uşor / ca pentru un copil ce împinge cu degetul o cutie de chibrituri” (Ion Mureşan, a.k.a. Muri, despre

Poem într-o veche revistă transilvană).

Cocktail Bukowski

J. Lo. Sterian, cel blestemat şi el de talent să spargă – uneori, vara, cu încetinitorul – pahare deja ciobite şi scrumiere încă întregi de pereţii cluburilor din subteranele Bucureştilor, îmi povesteşte de fabulos-mizerabilul „cocktail Bukowski”. Frenetica masturbare a zeului priapic foloseşte ca mediu de cultură şi zadarnică inseminare mecanică căuşul mâinii umplut cu pastă de mici stropită cu bere. Cu capul adânc îngropat în umorile de animal şi hamei transpirat, prelingerea de zoaie genetice asemenea unei ploi de aur trezind la viaţă pustiuri interioare. „Dar Dumnezeu, în marea lui bunătate, nu se opreşte aici: / imediat face cu degetul o găurică în peretele Raiului / şi îi invită pe alcoolici să privească” (bătrâne Muri, mi te reamintesc, ca prin abur, înfrângându-ţi libidoul în somn pe pragul unei camere de hotel din Satu-Mare unde – har Vulturescului! — o poetă blondă dormea cârlionţat şi visa nesimţit a mărire).

Martini La Majestic, Începutul

Nu am băut aproape nimic până la douăzeci şi şapte de ani. Atâţia ani în care spovedania nu a înregistrat centilitri! Minerii încă nu apăruseră pe străzile oraşului oriental, filtrând încă o dată, la subţioară, votca deja trecută prin pâine. Primăvara lui ’90, în barul din holul hotelului Majestic, cu dom’ profesor Horia Gârbea

(pe-atunci doar asistent seminarist/ochelarist, cu sobre lentile/ciob de sifon). Lecţia primului Martini servit de

Tanti Miţi şi uimirea mea, delectarea mea, dulcele meu demaraj spre o altă lume, în care presa părea că e liberă şi totul va fi fost fiind permis. Însă, „până la amiază oraşu-i ca purpura; până la amiază /de trei ori se face primăvară, de trei ori se face toamnă, / de trei ori se duc şi se întorc păsările din ţările calde” (Muri, tu ştii: anii ce au urmat ne-au îmbătrânit într-o inutilă complezenţă a istoriei minore, zicându-ne unii altora, la alibi: „despre viaţă, aşa în general, / chiar şi alcoolicii tineri se exprimă cu o responsabilitate caldă / şi cu o uimitoare maturitate”: am băut şi eu, la-nceput cu măsură, apoi – deloc, revenind mai târziu la reţeta dubiosului extaz de pură circumstanţă, când credeam că nu haiducie aceasta se numeşte, ci punerea într-o cinică paranteză a tuturor deriziunilor vieţii: ce plictiseală, nu?).

Piña Colada, Medierea

Îţi trebuie totuşi şi o narghilea. Te prosteşti cu tutun şi căpşuni confiate, iar fumul îl treci prin apă, bolborosind. „Va fi linişte, va fi seară”, ca în Mazilescu

(citat şi de Muri, de altfel, apocrif sau nu: „În curând, în curând va veni seara. Atunci ne vom odihni / şi vom afla împăcare multă”). Haş-haş egipţian vei visa, cu o fandoseală livrescă, scoţând leneş rotocoale ca la El

Gouna, de Paştele copţilor. Pune alături un papirus cu numele iubitei codificat în hieroglife, în care „N” este râu,

Nilul poate udând picioarele faraonilor plictisiţi (şi toţi purtau, v-o jur, 40 la sanda!). Piña Colada se improvizează apoi în pahare răcite la frigider. Rom? Nu,

Havana Club sau măcar amintirea lui, la trei ore de învârtire a elicei spre Ciclade. Lapte de nucă de cocos?

Bineînţeles, cumpărat dintr-un supermarket suedez, la

Stockholm. Ananas, compoţel? Ei, da, cea mai bună ofertă la Billa, în cartier, două staţii de tramvai sau mai bine o iei pe jos. (De-atâta băut mi se face foame. E

dimineaţă şi, ca întotdeauna când stresul profesional vrea să mă doboare, scriu o pagină la liberă alegere.

Literatura, carevasăzică? Nu, omleta de la ora 8, dar mai întâi călesc ceapa verde în tigaia Tefal câştigată la concursul de clătite ţinut pe terasa unui local cu specific – nu-i aşa? — provensal: „Aşa se face că numai ce ajung la capătul străzii şi de după colţ, / de unde înainte nimic nu era, zup, ca un iepure / le sare cârciuma în faţă şi se opreşte pe loc.” Hei, tu, Muri!)

Gustul savuros al consoanelor

Zraziki wieprzowe faszerowane boczkiem śliwka i migdałem podawane z kopytkami lub kasza jęczmienna

— Nu este un exerciţiu de pronunţare în limba spargă, ci un delicios fel de mâncare din bucătăria tradiţională poloneză. La care, eventual, merge şi o wódka bună, curată, de secară (eu recomand „Wyborowa”, care înseamnă „aleasă”, „de calitate” etc.).

Zraziki… (se pronunţă „jrajiki”) înseamnă, de fapt, într-o traducere liberă de orice constrângere gastronomică, „ruladă de porc umplut cu slăninuţă, prune şi migdale, cu garnitură de colţunaşi cu cartofi/varză/ciuperci”. Niciodată nu am mai întâlnit o reţetă pe cât de savuroasă, pe atât de bogată în consoane indigeste. Din această poezie atroce a scrâşnirilor din dinţi şi a fracturilor de mandibulă se naşte un orgasm culinar greu de egalat. „Îndulcită” cu wódka,

polona devine una din limbile privilegiate ale gourmeţilor de pretutindeni, între care – dintr-o preafericită întâmplare – m-am prenumărat şi eu într-un final de săptămână în care am gravitat pe orbita saţietăţii iluminate Varşovia-Poznan-Cracovia. Dacă peştele naţional pare a fi, datorită proximităţii Balticii, heringul (servit inclusiv în „cămăşuţă” de cartofi – śledź w trzech smakach podawany z ziemniak en w mundurku), aperitivul consacrat este, fără niciun dubiu, pierogi, adică un fel de găluşcă ce poate fi umplută cu orice, de la carne la ciuperci şi de la brânză la varză. Supa tradiţională este żurek şi, absolut firesc în ţara de origine a votcii, se face din secară fermentată, peste care se azvârle un ou fiert şi ceva „cârnat alb”. Destul de populară rămâne şi supa de sfeclă roşie cu fasole (dar p’asta, recunosc, nu am cutezat s-o degust). De

Crăciun, se mănâncă gâscă gătită în fel şi chip, iar la masă se lasă întotdeauna un loc liber pentru cazul în care un călător înfometat s-ar putea rătăci pe la uşa gazdei. Deserturile includ obligatoriu şi plăcinta de mere cu îngheţată de scorţişoară, aceeaşi scorţişoară care se presară din belşug în carafa cu amestecul a două părţi de Wyborowa cu cinci părţi de suc de mere. Tot din wódka se prepară şi un shot incredibil, astfel: rafinatei tării i se adaugă suc dens de fructe de pădure şi două-trei picături de Tabasco. (Aceasta este, de fapt, şi ordinea în care se vor reverbera senzaţiile pe gât, papile gustative şi creier incandescent!) Cei care rezistă acestui tratament intensiv se pot documenta suplimentar la www.Wzone.pl sau citind fabuloasele tomuri semnate de clasici ai genului precum Maria de Gorgey, Bernard

Lussiana, Maria Pininska, Robert şi Maria Strybel. Iar, pentru cunoscători, cartea Mariei Dembinska despre bucătăria medievală din ţara Jagellonilor este de neocolit.

Şi, dacă aşa-i bunul obicei mitteleuropean, totul (tubul digestiv, imaginaţia etc.) se clăteşte la urmă cu wódka, na zdrowie!

Protocol al unui Club Havana

O călătorie în Cuba înseamnă, de fapt, o întoarcere în anii '50 şi spulberarea unei serii impresionante de mituri, dintre care numai romul Havana Club rămâne în picioare după o temeinică degustare, adică analiză.

„Vis al galeşei Floride şi-al ostroavelor Antile", aşa îşi începea Ion Barbu, matematicianul şi poetul, al său

Protocol al unui club Mateiu I. Caragiale... Cuba, în toată izolarea ei, cu tot aerul ei pitoresc retro, rămâne o destinaţie favorită pentru evaziune. Am întâlnit destui oameni care au cutreierat trei sferturi din lume, însă au rămas cu regretul că nu au apucat, încă, să vadă

Cuba. De ce? Poate fiindcă lipsa de informaţii este cu asupră de măsură compensată de imaginaţia nutrită cu resturi de adevăruri colorate. Pentru români, ea înseamnă, de pildă, fascinaţia bomboanelor cubaneze de acum două decenii, trofee obţinute pe atunci numai pe baza zilelor lungi de aşteptare în care mamele lor încercau să prindă linia telefonică liberă la „casa de comenzi". Majoritatea prietenilor mei mi-a cerut, înainte de a decola, via Paris, spre Havana şi Varadero, să le aduc „bomboane cubaneze". Evident, după mai multe tentative nereuşite de a accesa o alimentară în oraş, a trebuit să cumpăr ceva asemănător din duty free-ul de pe aeroportul „Jose Marti" din Havana. Bomboanele nu mai erau învelite în ţiplă transparentă, ca pe vremuri, ci aveau un ambalaj ţipător, multicolor.

Dulciurile visate (sau imaginate) altădată nu reprezintă singurul mit spulberat de realitatea de zi cu zi a ţării lui

Fidel (inclusiv în Gramma, oficiosul partidului, conducătorilor – şi lui Castro în special – li se spune pe

numele mic). Marea mea deziluzie a constituit-o nuca de cocos, de fapt sucul ei. „Laptele”! Care lapte de cocos?

Cel din conserva metalică din supermarket? Ingredientul sine qua non al cocktailului Piña Colada? Da’ de unde!

Am crezut că îmi împlinesc visul când, uzând de brăţara mea all inclusive care mi-a fost aplicată pe încheietura mâinii drepte de cum am intrat în hotelul din Varadero, am abordat un cubanez posesor de macheta şi l-am rugat să-mi taie o nucă de cocos. Ignorând oferta lui de a-mi turna rom înăuntru, am vârât trei paie în interior şi am tras din nectarul promis. Mi-a venit imediat să scuip lichidul incolor şi fără gust, deloc asemănător celui din conservă sau din paharul de cocktail. De fapt, pulpa albicioasă din interior (care poate fi mestecată pur şi simplu, având gust de miez de nucă, dar mult mai parfumat) este cea care, prin diverse operaţii cvasiindustriale, dă gustul, culoarea şi consistenţa laptelui de cocos.

…Cât despre mâncarea tradiţională cubaneză, ea ori nu are niciun gust, ori e scăldată într-un sos dubios, ori este condimentată excesiv şi te împiedică să savurezi aromele ingredientelor. Încercaţi o salată de fructe de mare în variantă Varadero şi veţi da peste o colecţie de mici tentacule de plastic sau burete. Sau o supă de orice animal patruped: va fi o zeamă neclară, amintind de mâncarea de la cazan din armată! (Sau, poate, n-am avut eu noroc în viaţă, decât în seara în care, la dineul de gală de la Muzeul de Artă din Havana, organizatorii francezi la Pernod Ricard ne-au regalat cu o porţie zdravănă de foie gras, un fel atât de delicios şi de necubanez…)

În fine, femeile cubaneze, superbele mulatre, creole, metise ş.a.m.d. Se spunea că e suficient să ai buzunarele burduşite cu bancnote de 1 şi 5 dolari ca să-ţi poţi oferi o vacanţă erotică absolut memorabilă.

Absolut fals! Unu, că moneda americană e total neavenită aici (este taxată suplimentar cu 20% la casele de schimb) şi că băştinaşii se feresc de ea ca de „Planul

Bush” (cel înfierat în lozincile stradale care înlocuiesc, aici, reclamele, tot aşa cum un bâzâit neinteligibil se substituie sonorului atunci când încerci să urmăreşti ştirile pe CNN la televizorul hotelului faimos, Nacional, din capitală). Doi, că femeile cubaneze de rând nu transmit niciun mesaj erotic subliminal, fiind, mai degrabă, urâte şi grase. Trei, că puţinele femei cu adevărat senzaţionale

(cele paisprezece hostesse care ne-au însoţit prin

Havana, dintre care trei ar fi ruşinat-o oricând pe Naomi

Campbell) sunt dublate de indivizi în costume bleu pe care i-am bănuit a fi oarecum securişti locali. (Cel mai amuzant era la „Club Habana”, locul favorit al expaţilor, unde asemenea tovarăşi, dotaţi nu doar cu haine groase şi cravate, ci şi cu walkie-talkie, mişunau printre occidentalii arborând doar slipuri.)

Totuşi, mi-a plăcut la nebunie în Cuba. Şi am băut non-stop în Cuba. Şi aş fi fumat numai trabuce senzaţionale, dacă aş fuma în general. (Pe piaţa neagră, o cutie de Esplendidos, de Hoyo de Monterey, de Cohiba sau de orice alt produs al fabricii Partagas costă doar echivalentul a 15-25 euro, faţă de 3–4000 euro la cât ajunge ea în magazine. Iar un lumidor profesional, nu bate peste 60 euro!) Aşadar, n-am fumat havane rulate pe coapsa unei fete de şaisprezece ani (alt mit!) şi, de altfel, doamnele care făceau trabuce aveau, în medie, cincizeci de ani. Dar am băut din toate poziţiile şi am băut tot ceea ce înseamnă cocktail cu rom. Iar, când spui rom în Cuba, spui Havana Club (care Havana Club m-a invitat să asist la tradiţionalul său concurs de mixologie şi flair – adică bartending acrobatic)

. Aici,

Havana Club nu mai e o simplă băutură, e un element de mistică naţională. Învechit în butoaie de stejar alb american (obţinut însă, pe complicate trasee comerciale din Europa!), acest rom este, de fapt, o combinaţie de mai multe romuri, puse la păstrare între trei şi douăzeci şi cinci de ani. Ceea ce vedem noi scris pe sticlă (5 ani,

7 ani, 15 ani etc.) este vârsta celui mai tânăr component al amestecului divin. (Ultima noutate în domeniu o constituie Club Maximo, realizat din romuri vechi de un secol şi care costă 1600 dolari sticla. Merită, fiindcă paharele din care s-a băut îi păstrează parfumul şi aroma zile la rând.) Iar secretul acestui mix îl cunosc doar câţiva maestros roneros, coordonaţi de magnificul

José Navarro, echivalentul unui zeu, care supraveghează olimpian drumul de la trestia de zahăr strivită pentru obţinerea melasei (şi în paralel a zahărului) până la îmbuteliere în recipientele de sticlă, trecând prin şirul operaţiilor tehnologice ce culminează cu învechirea în barrique şi combinarea savantă a feluritelor romuri care generează unicul Havana Club.

Apoi, chiar dacă José Navarro îl preferă straight,

Havana Club constituie baza mai multor cocktailuri, fiecare cu povestea lui, pe care am savurat-o picătură cu picătură chiar la locul faptei. Astfel, cea mai bună

Piña Colada din lume poate fi băută la Observator, turnul care străjuieşte un pod impresionant, la vreo două ore de Havana, dinspre Matanzas. Aici, secretul e că ananasul şi nuca de cocos sunt trecute împreună prin mixer înainte de a fi impregnate de rom. Apoi, Mojito

(da, da, cel cu firul de mentă făcându-şi loc printre cuburile de gheaţă care răcoresc romul, sifonul şi lămâia)

trebuie încercat la Bodeguito del Media, localul havanez unde a fost inventat, iar Daiquiri (feerie de gheaţă pisată

cu rom şi suc de lămâie) nu poate fi savurat decât în barul favorit al lui Hemingway, Floridita. Cât despre Cuba

Libre (coca cola, rom, lămâie), pe lângă aceste minunăţii, tinde să nu mai spună mare lucru papilelor gustativ-imaginative.

…Aşadar, după un session prelungit de degustare

Havana Club şi cocktailurile aferente, după reprize de musica cubana ascultată chiar la sursă, în trenul care duce pe plantaţia de trestie, sau – pentru esteţi – în ambianţă Buena Vista Social Club creată de Omara

Portuondo sau Mayito Rivera, după peregrinări nesfârşite prin pieţele locale în căutare de suveniruri cu Che (fără bereta-i de revoluţionar nu te poţi întoarce acasă!), nu-ţi mai rămâne decât să te cufunzi între pernele moi ale unui Ford din 1937 (sunt mii de astfel de maşini în

Havana şi sunt fabuloase) şi să te scufunzi într-o altă epocă, mai aproape de Columb decât de contemporaneitate. E all inclusive, aşa că mai vreau o

Piña Colada!

EPILOG:

„În legătură cu subiectul Cuba

Don Boerescu, în legătură cu subiectul Cuba. Sunt un cubanez care stă în România şi care are foarte mulţi bănişori. De zece ani, în fiecare an călătoresc acasă

(Havana) şi vreau să spun că tare mult m-ai enervat cu prostiile spuse în revistă şi anume mă refer la femei.

Deci, hai să îţi spun că experienţa ta pare a fi fost un mare eşec. De ce spun asta?

Femeile, şi mă refer la cubaneze, sunt bestiale – şi mă refer la tinere. Dacă mergeai în discoteci de cartier, unde te costă intrarea 10 pesos, sau chiar în discoteci pentru străini, mureai de inimă şi nu îţi mai spun că futaiul cubanez este cu totul altceva decât frigidele albicioase de românce. Îţi spun eu, de câte ori mă duc acolo, când mă

întorc, nu mai vreau să aud de femei vreo şase luni, mi-e greaţă de romănce.

Un muy buen saludo, Alejandro"

Shake it, baby!

Cel mai cunoscut „mixologist" din lume, Dale DeGroff, spune că gheaţa este sufletul oricărui cocktail. Nu întâmplător deci a opta ediţie a Cupei Finlandia s-a ţinut în Laponia, în satul Lainio, unde nu doar copacii erau de gheaţă, ci şi barul din hotel (de fapt, şi barul, şi hotelul!). Mii de metri cubi de gheaţă – arhisuficient pentru răcirea paharelor de cocktail sau pentru mixurile din shakere. Cea mai pură vodkă din lume (preparată cu apa izvorului Rajamaki, format din topirea gheţarilor de la Cercul Polar de Nord) şi derivatelor ei (

fusion-uri cu fructe de pădure, mango şi lime) s-au supus acestui delicios tratament la rece aplicat de cei optsprezece barmani europeni şi cinci americani participanţi la competiţie.

…După câte cocktailuri, snowmobile-ul tău de 550 de centimetri cubi va rata o curbă decisivă, se va integra pieziş în peisajul arctic şi, în final, după o încercare ratată de a reveni pe traseu, va izbi frontal un biet mesteacăn arctic? Răspunsul corect este „după niciunul"

şi asta nu doar fiindcă poliţia finlandeză, din belşug dotată cu etiloteste, patrulează în draci prin pădurile şi pe lacurile îngheţate pe care invitaţii la Finlandia Cup se

„dădeau" cu snowmobiles. După două zile şi două nopţi de testare a rezistenţei psihice (şi fizice) în hotelul de gheaţă şi la barul de gheaţă, după câteva zeci bune de cocktailuri (numai în cadrul concursului fuseseră pregătite şi oferite apoi spre testare şaizeci şi nouă de reţele diferite – cifra spune totul, nu?), după husky safari la miezul nopţii şi plimbări de plăcere cu sania trasă de reni în miezul zilei, după o oră de degerat la copcă în

aşteptarea păstrăvului curcubeu, după cantităţi impresionante de somon, ren şi cartofi puikula ingurgitate, mărturisesc că mă aflam în deplinătatea reflexelor de supravieţuire. Numai că monitorul ne spusese, la plecarea în raidul de întoarcere (60 km), să nu pierdem contactul vizual cu snowmobilul din faţă: „20

metri sunt de ajuns pentru a evita o coliziune!” Numai că eu îl cam pierdusem pe driverul din faţă şi, în plus, cadranul vitezometrului era, în general, cam îngheţat şi nu distingeam decât cifrele, necum literele minuscule. Iar

40, 50 sau 60, păreau – în kilometri – viteze decente. Nu şi în miles per hour, dar de unde era să ştiu eu din moment ce gheaţa de pe Polaris-ul meu încă nu se topise? Iar curba naibii – de unde apăruse ea tocmai atunci? Noroc că n-am cedat instinctului primar de a frâna, altminteri m-aş fi dat peste cap de mai multe ori, cum a făcut de altfel o americancă din alt grup. Dar nici să încetinesc nu puteam, fiindcă zăpada afânată avea cam doi metri, şi – dacă, să zicem, driverul din spate nu m-ar fi zărit – riscam să rămân înţepenit în troiene, la minus 20 grade, până când li s-ar fi făcut milă de mine urşilor – dar mai spre primăvară…

Aşadar, în acea zi de miercuri nu băusem încă niciun cocktail. Seara însă, după ce am depăşit şocul brutalei coliziuni, m-am hotărât să beau. Cocktailuri.

Shuturi. Iarăşi cocktailuri. Iarăşi shuturi? Nu! Mai păstram încă, printre piramide cu cârnaţi de ren şi marmite cu piure de cartofi cu ciuperci, unele repere morale, cum ar fi crema de spanac şi conopidă sau tartele cu sirop de rubarbă. Mai uşurel cu morala, veţi spune! Înapoi la cocktailuri. Dar ce-i acela un cocktail? Interesant, nu există o definiţie oficială. Practic, de la 50 ml de vodka cu 100 ml de cola la elaboratele reţete tip Cosmopolitan sau Obsession, prin cocktail se înţelege orice mix băubil de băuturi alcoolice şi non-alcoolice, preparat cu gheaţă în

proporţii variabile şi garnisit cu umbreluţe de hârtie sau – de preferat – din coajă de fructe (sau, chiar, legume). Depinde şi când se bea. La Finlandia Vodka

Cup au fost, ca la orice concurs care se respectă, trei secţiuni: Aperitiv, Long Drink şi After Dinner. Pentru comparaţie, iată ce au pregătit câştigătorul concursului, localnicul Jan Lindgren şi reprezentantul României, Aaron

Marton de la clubul clujean After Eight. La secţiunea

Aperitive, Jan a inventat Finlandia Blues (cu fusion

Finlandia Cranberry, lichior de mere verzi, suc de lime, ceai şi sirop de afine, mentă), în timp ce debutantul român – Melonito (vezi în continuare). La categoria Long

Drink, câştigătorul a mers pe Blueberry Blues (Finlandia

Mango, lichior de mere, sirop şi ceai de afine, suc de portocale), în timp ce Aaron a pregătit Any Time

(Finlandia Cranberry, lichior de mure, sweet & sour, suc de ananas, plus mix clasic de Cosmopolitan, cocktailul favorit al Madonnei). În fine, la After Dinner, finlandezul a optat pentru Finlandia Plays Blues (Finlandia Mango, lichior de afine, lichior de zmeură, ceai de afine, cremă de vanilie), iar concurentul din Cluj pentru Obsession

(Finlandia, lichior de banane, cremă de cacao, sweet &

sour, un pic de cafea şi garnitură din banane şi boabe de cafea).

…Dar, cum vă spuneam, am reuşit să-mi păstrez cumpătul până la capăt şi n-am băut chiar tot ce mi s-a pus în faţă. Am preferat să privesc cu sobrietate spectacolul shakerelor agitate frenetic, al bandanelor cu care se ştergeau paharele şi al încheieturilor elastice ale barmanilor.

Ştiam că trebuie să mă păstrez fresh fiindcă, la final, un snowmobile numit destin mă aştepta în pădurea de gheaţă din ţara de gheaţă a unui Moş Crăciun uşor absent (de

înţeles, luase şi el la bord cam un vagon de cocktailuri înainte)…

BONUS:

Din lumea renilor care cuvântă

Dacă nu Ion Barbu, ci Emil Gârleanu ar fi fost filolapon, el ar fi scris despre reni şi husky, necum despre gândăcei. Prozele lui delicate, cu iz sămănătorist, ar fi surprins cu gingăşie episoade precum retezarea coarnelor vitelor arctice cu bomfaierul, altfel „le cresc prea mult şi îi împiedică să tragă cum se cuvine la jug” – după cum (aproximativ) s-a exprimat un bunicuţ sfătos pe a cărui nepoţică teenageră n-o chema deloc

Enigel. De altfel, nici nu exista o asemenea nepoţică; pe aici (pe-un picior de plai, pe-o gură de Finlandia straight sau Finlandia Lime/Mango/Cranberry), e greu de deosebit între bărbaţi, femei sau King Kong din cauza salopetelor de schi overall pe care cu toţii (mai puţin renii) sunt siliţi să le poarte atunci când Celsius o ia razna sub zero (minus 40°) şi nici Fahrenheit nu se simte mai bine. Dar asta nu se întâmplă decât o singură dată pe an, timp de vreo şase-şapte luni. Singura consolare e că, sub gheaţa de un metru, curg izvoare de vodka pură, în a cărei compoziţie intră apa rezultată din topirea gheţarilor. Curios, aceasta frige. Pe gât. Ca să te răcoreşti, este indicată aproape orice metodă. Cu excepţia uneia singure, după cum m-a lămurit acelaşi bunicuţ sfătos (şomer până la următorul Crăciun, când

Florentin Petre va veni iar aici cu copiii, aşa cum face în fiecare decembrie, când Dinamo are tendinţa irepresibilă de a concedia antrenorul şi jucătorii exponenţiali, mai ales dacă echipa se află pe primul loc). Zicea Moş Santa

C. Şi bine le zicea: „Fătul meu, dacă ai reuşit să te opreşti cu snowmobilul altundeva decât într-un mesteacăn, şi ţi-e sete, niciodată – dar niciodată! — să nu

bei zăpadă din cea galbenă! Urşii ştiu de ce!” Aflând eu că, în Laponia, niciun sortiment de Fanta (de eschimos, de sami, de lapon, de ren sau de turist) nu se află în topul băuturilor răcoritoare, m-am reîntors la cocktailul dintâi, pregătit de românul Aaron Marton la secţiunea aperitive a celei de-a opta ediţii a Finlandia Internaţional

Vodka Cup. Şi-am încălecat pe-o sanie Yamaha de 550

de centimetri cubi şi v-am spus povestea lui Melonito:

părţi egale de lichior de mere acre şi lichior de pepene verde, o parte inegală – dar consistentă! — de Finlandia

Lime, sweet & sour în completare. Zăpada – din shaker – era verde.

III. INSINUANTUL

GUST AL SEXULUI

Cea mai dulce istorie

Ciocolată amară?

De patru milenii, nimeni şi nimic nu ne-a făcut atâta poftă! Totuşi, când conchistadorii au oferit suveranilor spanioli elixirul furat de la azteci, Carol Quintul s-a cam strâmbat: băutura era amară, avea – mai degrabă – gust de medicament. Quetzalcoatl dăruise însă oamenilor un bun mai preţios decât aurul, iar spaniolii i-au recunoscut rapid valoarea, trecând-o pe lista produselor ce aveau prioritate în calele navelor care făceau naveta între porturile iberice şi noile teritorii ale imperiului.

Ciocolata nu a fost dulce de la bun început. Se pare că primii care au folosit-o, mayaşii, nici nu puneau mare preţ pe ea ca pe un desert de lux, folosind-o ca băutură sacră, în cadrul unor ritualuri iniţiatice. Când marii preoţi s-au mai relaxat, reamintindu-şi de cele lumeşti, ea a devenit afrodisiacul favorit al castei dominante. Cam cu optsprezece secole înaintea lui

Hristos, pe platourile umede din Yucatan, arborii de cacao erau deja cultivaţi sistematic, fapt atestat de

fragmentele de ceramică descoperite în zonă. Prea multe alte detalii despre începuturile ciocolatei nu sunt disponibile: nu se ştie când şi cum arborele a fost importat din pădurile tropicale şi nici ce tehnologie foloseau mayaşii pentru a transforma seminţele fructului său în preţiosul lichid ceremonial. Când, prin secolul al

IX-lea după Hristos, civilizaţia mayaşă a decăzut, ciocolata a trecut printr-un moment de cumpănă, însă cuceritorii azteci au recuperat rapid „greaua moştenire”, devenită apoi produs de importanţă strategică, echivalent al mirodeniilor cu care începea comerţul în alte părţi ale lumii. Ciocolata a căpătat un look olfactiv nou, fiind agrementată cu esenţe de vanilie sau de portocală, iar tehnologia de prelucrare a avansat, eliminând treptat, prin rafinare, o serie de componente amărui. Ca o recunoaştere a rolului comercial jucat de seminţele de cacao, acestea au devenit monedă forte în America

Centrală. Un iepure se vindea contra a zece seminţe, iar o sclavă frumoasă era echivalată cu o sută!

Momentul decisiv pentru afirmarea internaţională a acestui deliciu al papilelor gustative l-a reprezentat însă expediţia în Mexic a lui Hernan Cortes. Acesta, considerat de naivii băştinaşi reîncarnarea zeului suprem,

Quetzalcoatl, a fost întâmpinat cu boabe de cacao. Mirat, conchistadorul s-a enervat, solicitând ofrande din metal galben, pentru a potoli setea de bani a regelui său.

Curtea Spaniei va beneficia de plusvaloarea acestui articol de lux, supunându-l unei serii de taxe şi accize.

Beneficiul a sporit exponenţial în secolele următoare, când marile case domnitoare europene au adoptat moftul, iar cei mai înstăriţi dintre supuşi le-au urmat îndeaproape exemplul. Practic, niciun salon monden din secolele XVII–XVIII nu-şi mai permitea să ignore ciocolata. Anna de Austria, măritându-se cu Ludovic al

XIII-lea, o introduce la Curtea Franţei în 1615. În 1657, un francez deschide la Londra prima fabrică de băuturi având la bază ciocolata, căreia i-a luat un secol pentru a detrona cafeaua.

Curios, în Elveţia, ţara care a redefinit-o, transformând-o în desert solid, ciocolata nu s-a impus decât mai târziu, prin 1750, aproape simultan cu pătrunderea ei în forţă pe piaţa americană.

Cererea tot mai crescută de materie primă – cacao – a determinat celelalte imperii (Franţa, Olanda, Anglia,

Portugalia) să înfiinţeze plantaţii intensive în coloniile lor, din Brazilia până în Asia de Sud-Est, trecând, bineînţeles, prin Africa. Spargerea monopolului spaniol a avut consecinţe tehnologice. Noii producători au investit în cercetare şi rezultatele n-au întârziat să apară. În 1778,

François Doret inventează o presă hidraulică, capabilă să prelucreze cu o fineţe superioară boabele de cacao şi, apoi, să amestece pudra obţinută cu apă şi zahăr.

Ciocolata solidă devenea, astfel, o realitate la scară industrială (cu decenii înainte, unii artizani spanioli încercaseră şi ei experimentul, însă rezultatul fusese un baton grunjos, cu destule impurităţi).

Chiar dacă, o perioadă, urmare a unor controverse iscate de o lucrare a cardinalului Brancaccio, varianta solidă este interzisă de Vatican, drumul pudrei de cacao spre stomacul poporului se dovedeşte de neoprit, mai ales că, între timp, ea se regăseşte triumfal şi în prăjituri, urmare a unei inovaţii culinare promovate de cofetarii vienezi, creatori ai unor amandine sau jofre avant la lettre.

Evident, secolul al XIX-lea transferă toate cuceririle chimiei, fizicii şi mecanicii în industria ciocolatei, angrenată de pe-acum într-o impresionantă spirală a evoluţiei. În decursul câtorva decenii, ciocolata cunoaşte multiple metamorfoze legate de formă (batoane,

bomboane, pudră, pastile, creme), gust (sunt încercate combinaţii cu câteva sute de ingrediente, în felurite proporţii), culoare

(apar variantele albe şi intermediare) sau textură

(alunele, migdalele sau nucile îşi fac loc în reţeta tabletelor), iar secolul următor duce exploatarea industrială a ciocolatei la recorduri incredibile: în America, numai Hershey’s Kisses ajung să fie produse în ritmul de 25000000 pe zi!

De la templu la cofetărie

Ceremoniile ritualice ale mayaşilor şi ale succesorilor lor pe platourile din Yucatan, aztecii, erau marcate de prezenţa a două lichide: sângele şi ciocolata. Se ştie că în cadrul acestor complicate ceremonialuri se practicau sacrificiile umane şi încă la scară industrială (există mărturii despre 20000 de prizonieri de război aduşi ofrandă zeilor, pe teribilele altare din piatră prevăzute cu şanţ special de scurgere; ceremonia a durat numai patru zile!). Pandantul lichid al sângelui îl constituia ciocolata, de fapt un lichid rece şi amărui obţinut, printr-o tehnică destul de precară, din boabele de cacao fermentate, prăjite şi, apoi, fierte. Zeama astfel obţinută de către mayaşi era amestecată cu feculă de porumb, miere, dar şi… ardei iute, rezultatul fiind un veritabil cocktail Molotov, care potenţa simbolic elanul incantatoriu al preoţilor ce oficiau în temple. Mai târziu, aztecii, care au ameliorat tehnica de prelucrare a boabelor, au schimbat semnificativ echilibrul olfactiv al lichidului, căruia îi erau acum adăugate esenţe dulci (vanilie, floare de portocal etc.). Prezentată, apoi, de Cortes la curtea spaniolă, nu a obţinut iniţial nici măcar un succes de stimă, gustul fiind considerat „detestabil” de către capetele încoronate şi apropiaţii lor. Varianta extrem de populară de azi a fost ameliorată succesiv în secolele al

XVIII-lea, al XIX-lea şi XX, o dată cu perfecţionarea preselor cu ajutorul cărora se obţine pulberea de cacao, dar şi o dată cu sofisticarea gustului consumatorilor, care, după ce au dovedit că o preferă fierbinte, nu rece şi, în orice caz, fără ardei iute, i-au adăugat felurite ingrediente, obţinând, de pildă, băuturi ca franţuzeasca ganache (amestec de ciocolată, frişcă, alcool, ceai, cafea etc.) ori italieneasca gianduia (rezultată din combinarea cremelor de ciocolată, migdale şi alune de pădure).

Totuşi, succesul universal al ciocolatei nu se datorează lichidului fierbinte şi aromat, ci feluritelor versiuni ale sale în stare solidă. Mai întâi, spaniolii au reuşit, spre finalul secolului al XVIII-lea, să obţină primele batoane pe bază de cacao concentrată, nu însă şi suficient rafinată, la început chiar zgrunţuroasă, oricum plină de impurităţi.

Cam două secole, punctate de nenumărate invenţii, au fost necesare până când, la începutul secolului XX, s-a putut trece la producţia industrială de tablete de ciocolată, pusă la punct în special de elveţieni, iar apoi, evident, de americani. Gama sorto-tipo-dimensională s-a diversificat, practic, la infinit, existând acum cele mai bizare combinaţii pe bază de cacao „aditivată” cu diferite alte arome (de la piper sau morcovi la băuturi spirtoase)

sau compuşi (minunile controversate ale chimiei nasc în continuare E-uri), din care se produc batoane, tablete, bomboane, praline ş.a.m.d. Deşi multe mărci şi companii îşi dispută titlul de autor al celor mai bune bomboane de ciocolată din lume, cei mai pretenţioşi dintre gourmeţi par a înclina spre produsele unui „atelier” din Bruxelles,

Maison Mahieu, unde kilogramul de bomboane de ciocolată poate ajunge şi la câteva sute de euro.

Cofetăriile folosesc din plin ciocolata de menaj, care conţine circa 30% cacao şi care se declină în nenumărate sortimente de prăjituri (multe de inspiraţie pariziană:

trufe – cea mai mare măsoară 150 de centimetri în diametru şi cântăreşte 800 de kilograme, mousse, amandine, joffre

— Care a împrumutat, prin metonimie, numele de la un celebru mareşal francez, ori – visul cunoscătorilor – la galette des rois, care se serveşte pe 6 ianuarie, de ziua Epifaniei, sărbătoare catolică dedicată celor trei regi/magi care i-au adus daruri pruncului Iisus; în prăjitură este introdusă o boabă de cacao, iar cel care o găseşte este declarat

„regele” zilei). De asemenea, patiseriile o reclamă pentru les artisans boulangères, care o folosesc din plin la decorarea tartelor ori la umplerea croasanţilor. Tabletele de ciocolată, rezultate din melanjul tradiţional al untului şi al pudrei de cacao cu zahăr şi lapte, conţin până la

70% cacao pentru sortimentele comune, prag de la care începe, ascendent, ierarhia sporturilor extreme din acest domeniu, respectiv incitantele, disputatele şi discutatele variante de ciocolată neagră, care atinge până la 96%

concentraţie de cacao. Aceasta din urmă, o

„monstruozitate” amară, nu poate fi degustată decât treptat, după ce ai parcurs mai multe praguri iniţiatice

(ciocolată cu 70-95% cacao).

Afrodisiacul din Sex-Shop

Energizant de primă mână, ciocolata nu avea cum să lipsească din fruntea listei stimulentelor erotice. Chiar dacă umoriştii au inventariat mai multe motive pentru care „ciocolata este mai bună decât sexul” (bunăoară, fiind mai uşor de găsit decât o parteneră şi neobligând-o pe aceasta să mimeze orgasmul… însă lista continuă!), adevărul ştiinţific, nu doar de budoar, este că ciocolata şi sexul funcţionează foarte bine împreună. Şi asta nu doar pentru că 47% dintre americani consideră că prin intermediul unei cutii cu bomboane pot obţine mult mai uşor un sărut decât

fără, ci pentru că, efectiv, libidoul feminin are valori superioare în cazul doamnelor care consumă regulat ciocolată (conform unui studiu efectuat de Universitatea din Milano).

Pe lângă concluziile extrase din folclorul mai mult sau mai puţin post-modern, ciocolata este la propriu afrodisiacă întrucât conţine două substanţe cu verificate efecte tonifiante, dar şi excitante: cafeina şi theobromina.

Ele acţionează la nivelul creierului, blocând receptorii de adenozină, principala vinovată pentru „moartea pasiunii”

(inhibarea excitaţiei, în termeni ştiinţifici). Iar cafeina, pe de altă parte, sporeşte secreţia de epinefrină, un hormon din aceeaşi familie cu adrenalina.

Remarcabilul rol al magneziului conţinut de ciocolată ne apropie însă de sfera drogurilor uşoare. Acesta stimulează secreţia de dopamină, un neurotransmiţător implicat în obţinerea senzaţiei de plăcere sau, în termeni de specialitate, în obţinerea „circuitului de recompensă”.

Cum responsabili pentru obţinerea de efecte similare în cadrul marelui circ (uit) amoros sunt alcoolul, dar şi opiumul, morfina, cocaina, canabisul sau amfetaminele, concluziile nu sunt prea greu de tras. De altfel, în ciocolată, au fost identificaţi acizi graşi din familia THC

(TetraHidroCannabinol), substanţa activă din canabis. Iar alcaloidul salsolinol, care devine activ după consumul a

100 de grame de ciocolată, declanşează reacţii asemănătoare cu cele produse de cocaină, în timp ce feniletilamina, un neuromodelator care favorizează secreţia de dopamină, trage ciocolata înspre amfetamine, în ceea ce priveşte accelerarea vitezei de obţinere a orgasmului.

Totuşi, dincolo de aceste asemănări de necontestat, între ciocolată şi drogurile propriu-zise există două deosebiri majore: ciocolata nu dă dependenţă (sau, în

orice caz, nu dă dependenţă de tip halucinogen) şi, mai ales, pentru efecte cu adevărat similare cu ale drogurilor, reclamă îngerarea unor cantităţi imposibil de tolerat de către organismul uman. De pildă, pentru a obţine efectul unei singure doze de canabis, un om ar trebui sa mănânce în jur de 30 de kilograme de ciocolată deodată, ceea ce nici măcar o Bridget Jones nu ar reuşi…

O altă conexiune stabilită de ciocolată cu Eros ţine, în egală măsură, de sex-shopuri şi de fashion-ul neconvenţional. Dacă prezervativele cu aromă de ciocolată au devenit o banalitate, putând fi găsite astăzi în orice supermarket, plasate strategic lângă casă, în ultimii ani au făcut senzaţie faimoşii tanga executaţi integral din ciocolată. Există atât produse de serie

(„mărimi universale"), cât şi versiunile de lux, customizate după gustul sau, mai bine zis, după fanteziile clienţilor.

Un asemenea dulce tuning, pe care unii, mai închistaţi, l-au trecut în domeniul patologiei ciocolatofile, costă între

20 şi 100 de euro. El poate conţine până la 500 de bombonele de ciocolată, dar are un termen de garanţie extrem de limitat!

Designerii au mers şi mai departe, realizând ţinute întregi din ciocolată, precum cele imaginate de creatorul

Alexandre Barthet având ca materie primă produse de la

Godiva.

În ultimele patru decenii, în ciuda fragilităţii biologice a arborelui de cacao, producţia mondială s-a dublat. Asta nu i-a împiedicat însă pe marii fabricanţi să înceapă să umble la procentele de „unt pur de cacao" din compoziţia ciocolatei, înlocuind, într-o măsură sau alta, ingredientul de bază cu felurite alte grăsimi vegetale.

Urmarea? Un mare conflict iscat de o directivă mult prea permisivă a Uniunii Europene. Deocamdată, în războiul ciocolatei, finalul este unul deschis…

Money Is

Indubitabil, ciocolata a fost, este şi va rămâne un mare business, cu o cifră de afaceri globală de multe zeci de miliarde de dolari. Producţia mondială de materie primă (cacao) a crescut de la 1,5 milioane tone pe an în 1960 la 3,5 milioane tone pe an în prezent. Plantaţiile de arbori de cacao sunt întâlnite în Mexic şi, preponderent, în emisfera sudică (America de Sud,

Africa, Asia, Oceania), însă liderul mondial incontestabil rămâne Coasta de Fildeş, care exportă peste 1 milion de tone anual.

Randamentul plantaţiilor este influenţat de climă, de anumite insecte şi, în special, de trei familii de ciuperci parazite (

Phytophtora, Moniliophtora şi Crinipellis perniciosa)

a căror acţiune combinată poate reduce producţia cu până la 80%! Crinipellis perniciosa aproape că a distrus plantaţiile din Brazilia, de pildă, iar acum se încearcă crearea unor hibrizi noi, mai rezistenţi. Problema este că pentru întreţinerea culturilor de acum fungicidele şi pesticidele folosite costă plantatorii cam jumătate din suma totală încasată pentru recoltă, această ramură agricolă tinzând tot mai mult să devină una nerentabilă.

Singurii care se bucură de aceste accidente biologice sunt brokerii de la bursele de materii prime, care pot jongla cu preţurile, în condiţiile în care, de teama unor

„invazii” de Crinipellis, tendinţa este de a se asigura stocuri preventive tot mai însemnate.

Pe fundalul acestor evenimente, marii producători de ciocolată au căutat soluţii pentru înlocuirea progresivă a unor procente din conţinutul de cacao naturală din reţeta

ciocolatei. Atât pasta („untul”) cât şi pudra de cacao au început să fie înlocuite cu grăsimi vegetale în proporţie de până la 5% din totalul reţetelor (adică un sfert din ceea ce reprezentau derivatele naturale din cacao), ceea ce a permis reducerea importantă a preţului de cost, dar a atras şi o iniţiativă controversată a forurilor legiuitoare din Uniunea Europeană. Acestea, la presiunile fabricanţilor, au emis directiva 2000/36/CE din 23 iunie

2000, cu aplicabilitate din 3 august 2002, conform căreia

„ciocolată” se pot numi şi produsele în care untul de cacao este înlocuit în proporţie de un sfert cu grăsimi vegetale autorizate (ulei de palmier, sâmburi de mango, kokum gurgi, karite ş.a.). Asta în ciuda plângerilor nutriţioniştilor şi biochimiştilor, care avertizaseră că untul de cacao împiedică formarea colesterolului, în timp ce substitutele sale o favorizează. Singura concesie făcută a fost obligativitatea ca publicul să fie corect informat, pe fiecare etichetă apărând de-acum precizarea obligatorie:

„produsul conţine şi materii grase pe lângă unt de cacao”. În faţa acestei abateri de la norma clasică, au protestat vehement şi producătorii artizanali de ciocolată, care au sensibilizat oficialităţile din Italia şi Spania, unde, o perioadă, produsele realizate pe bază de materii grase au fost comercializate sub denumirea „înlocuitor de ciocolată”. Numai că forurile continentale au reacţionat imediat şi au condamnat autorităţile din cele două ţări prin Curtea de Justiţie Europeană…

Lupta dintre partizanii reţetelor tradiţionale şi inovatori este însă departe de a fi încheiată. Mai nou, în Franţa, circa 8000 de mici producători s-au reunit într-o

„Mişcare de apărare a ciocolatei tradiţionale”, care, chiar dacă nu a reuşit să împiedice aplicarea directivei

europene, a obţinut dreptul de a face pe etichete menţiunea „conţine unt pur de cacao”.

Ce fel de ciocolată vom mânca în viitor? O întrebare la care răspunsul e destul de greu de dat. Cu siguranţă, ciocolată vom mânca însă în continuare şi nu puţină!

Cafea cu parfum de femeie

Cea mai populară băutură a planetei, cu peste 400

de miliarde de ceşti consumate în fiecare an, îşi datorează celebritatea efervescenţei unor… capre, care, cu douăsprezece secole în urmă, au devorat boabele unui arbust oarecare. Astăzi, acest obicei de consum a devenit familiar pentru miliarde de oameni, majoritatea celebrându-şi ritualic această delicioasă stare de permanentă dependenţă.

Chiar dacă Homer şi unele vechi legende arabe fac referire explicită la o misterioasă băutură neagră şi amară cu certe calităţi de stimulare a stării de veghe, este aproape unanim acceptată teza descoperirii cafelei, pe baze de observare empirică, de către un păstor etiopian, cam pe la 850 d.Hr. Mai concret, un anume

Kaldi (sau, după altă grafie, Khalid) a remarcat că, în mod aparent straniu, caprele sale devin din cale-afară de jucăuşe după ce mănâncă boabele roşietice ale unui arbust oarecare care creştea pe platourile înalte, specifice estului Africii. Căprarul a gustat el însuşi boabele, constatând aceleaşi efecte. Binedispus excesiv, a comunicat şi altora descoperirea sa, drept pentru care arbustul de cafea a început să fie cultivat intensiv în toate zonele locuite de arabi, care au rafinat progresiv procesul de consum, după ce au prăjit şi au fiert pudra astfel obţinută. Rezultatul a fost poţiunea magică numită qahwa, folosită mai întâi de călugări şi alţi clerici, care, cu ajutorul ei, puteau rămâne treji în timpul îndelungilor rugăciuni islamice din timpul Ramadanului.

Singura abatere de la versiunea oficială a genezei cafelei o reprezintă povestea arabului yemenit Omar, care, izgonit în deşert de tribul său, a supravieţuit mâncând fructele fierte ale unui arbust necunoscut. Cum, în apropiere, se găsea oraşul Mocha, considerat sfânt de mahomedanism, faptul a fost considerat o minune, un semn divin. Totuşi, iniţial, unii lideri religioşi au acuzat cafeaua ca fiind un elixir necurat, conferind puteri diavoleşti, numai că, sub presiunea consumului curent şi în curs de extindere în rândul castelor dominante, şi-au modificat radical concepţia, binecuvântând, apoi, „darul divin”. Similar, câteva secole mai târziu, unii credincioşi italieni fanatici i-au cerut Papei Clement al VII-lea să interzică, prin edict, consumul cafelei, numai că suveranul pontif a vrut mai întâi să deguste personal licoarea demonică, drept pentru care a conchis apoftegmatic:

„Această băutură este atât de delicioasă, încât ar fi un păcat să-i lăsăm doar pe necredincioşi să se bucure de ea!”

În 1511, se consumă ultima tentativă de opoziţie administrativă oficială, atunci când Khair Beg, coruptul guvernator al Meccăi, încearcă să impună o lege prin care consumul de cafea era interzis şi aspru pedepsit, întrucât despotul oriental se temea că, sub influenţa euforică a cafelei, supuşii s-ar fi putut răscula împotriva sa. Reclamat la sultan, acesta din urmă este mai mult decât indignat, poruncind nici mai mult, nici mai puţin decât descăpăţânarea inamicului cafelei!

Pe filieră arăbească, cafeaua a devenit populară şi la curtea otomană, prima cafenea – Kiva

Han – deschizându-se la Constantinopol în 1475. Curând, legea turcească permitea unei femei să divorţeze de soţul ei dacă acesta nu reuşea să-i furnizeze doza zilnică de cafea!

O lume de cafegii

Pe la 1600, navigatorii veneţieni importă obiceiul, iar în

1654 Italia este deja împânzită cu cafenele. Aproape concomitent, în 1607, licoarea ajunge în Lumea Nouă, căpitanul John Smith, fondatorul Virginiei şi al oraşului

Jamestown fiind un pionier şi în acest domeniu, ba chiar precedând metropola, la Londra primele cafenele fiind deschise abia în 1652. Aici, în 1688, Edward Lloyd inaugurează un astfel de local, frecventat îndeosebi de comercianţi şi de marinari. Pe fiecare ceaşcă de cafea era inscripţionat TIPS (

To Insure Prompt Service

),

ceea ce va duce la nişte invenţii istorice: bacşişurile date chelnerilor – tips, dar şi noţiunea de „asigurare” în sens modern – însurance. Nu e greu de ghicit, cafeneaua se transformă rapid în Lloyd’s, prima companie de asigurări din lume.

Sfârşitul secolului al XVII-lea aduce cu sine noi cafenele, la Paris (1672; unul dintre primele cadouri pe care le va primi Ludovic al XIV-lea va fi un arbust de cafea), la Viena (1683; după asediu, turcii – înfrânţi – lasă în urma lor saci întregi cu boabe de cafea) sau la Amsterdam (1690; portul de aici începe să tranziteze cantităţi impresionante de saci cu boabe aromate). Mai conservatori, nemţii întârzie cu prima lor cafenea berlineză până în 1721.

Secolul al XVIII-lea înseamnă, în paralel cu dezvoltarea consumului, şi creşterea direct proporţională a producţiei de cafea. În 1723, ofiţerul francez Gabriel de Clieu aduce în colonia din Caraibe, Martinica, primele plante de cafea, pe care le cultivă aici poruncă regală.

(După jumătate de secol, plantaţiile vor număra aproape două milioane de arbuşti!) Patru ani mai târziu, printr-un vicleşug amoros facilitat de o amantă suspusă, un ofiţer

portughez „importă” cafeaua în Brazilia, care se va dovedi un teren extrem de fertil, la propriu, pentru această plantă din ce în ce mai la modă atât în Europa cât şi în America. Deja, la 1763, numărul cafenelelor de dincoace şi de dincolo de Ocean este estimat la circa

7000, dintre care 2000 numai în Italia (între care faimoasele Café Greco de la Roma şi Café Florian de la

Veneţia).

Între timp, nici celelalte puteri coloniale, sesizând amploarea fenomenului social care devenise cafeaua, nu stau cu mâinile în sân: olandezii încep cultivarea ei în

Java şi Batavia, iar englezii în Africa şi în India. În timp, vor apărea un număr impresionant de soiuri, fiecare cu particularităţile sale, legate de aromă, buchet, aciditate şi, evident, gust. În paralel, prelucrarea boabelor se diversifică, într-un continuu efort de sofisticare a produsului final. Astfel, ca primă etapă, boabele pot fi prelucrate la rece sau la cald, în mediu uscat sau umed, ba chiar sub jet de aburi. Ulterior, ele sunt prăjite, iar pudra maronie astfel obţinută poate fi fiartă în zeci de feluri. De asemenea, pudrele de la mai multe soiuri se pot combina în proporţii felurite, mărcile fiind apoi rebranduite după gustul, tot mai evoluat, al consumatorului final. În plus, cafeaua nu mai este băută simplu, „neagră”, ci cu felurite adaosuri, de la zahăr la lapte şi toate derivatele sale, în special frişcă. Prototipul primului espressor apare şi el, pe la 1822, dar nu în

Italia, ci în Franţa. Ulterior, italienii vor duce însă la perfecţiune noul procedeu de preparare a cafelei, ei construind, la începutul secolului XX, primele fabrici care produc în serie asemenea maşinării, mai întâi unele cu funcţionare manuală, apoi noi şi noi generaţii, automatice.

Statele Unite ale cafelei

Un nou avânt al consumului se va înregistra în

Statele Unite, imediat după 1920, în urma declarării prohibiţiei alcoolului. Curând, America ajunge să importe

70% din producţia globală, iar, în al doilea război mondial, soldaţii săi sunt primii care au inclusă cafeaua în raţia lor zilnică. Cafeaua nu mai era de mult un lux, ci o necesitate cotidiană, pe care nu o mai putea ignora nimeni…

În vremurile noastre, în SUA, unde reţeaua de localuri Starbucks a devenit un fenomen socio-cultural naţional, cafeaua reprezintă deja o afacere de mai multe miliarde de dolari pe an, iar la nivel mondial cifra, se pare, se triplează. Numai Brazilia produce anual în jur de 1500000 tone, exportând mai bine de 90% din recoltă. Alţi producători reprezentativi – conform www.coffeeresearch.org – sunt Columbia (600000

tone/an), Indonezia (480000 tone/an), Mexic (370000

tone/an), Uganda (240000 tone/an) dar şi „ţara mamă”,

Etiopia (200000 tone/an). În funcţie de condiţiile climatice, totalul mondial anual duce cam spre 5400000

tone, însă mai importantă decât cantitatea rămân calitatea şi unele particularităţi legate de gust, miros, aromă ori aciditate. De aceea, ţări cu producţii ceva mai mici, cum ar fi Costa Rica, Nicaragua, Republica

Dominicană, Kenya sau chiar Malawi oferă boabe care au mai mult succes decât cele din Brazilia, de pildă. În aceste condiţii, se poate vorbi despre existenţa a două pieţe: una de larg consum, dominată de produsele în serie, standardizate, ale multinaţionalelelor, şi o alta, paralelă, extrem de nişată, rezervată cunoscătorilor, care este alimentată de firme mai mici, însă specializate în produse de calitate ridicată (aşa-numitele „selecţii de cafea”, al căror preţ poate fi şi de 10-20 de ori mai mare decât al pungii clasice cu cafea măcinată pe care o găseşti în orice supermarket).

Preţul final este dependent de fluctuaţiile bursei, unde preţul unciei de cafea aproape că s-a dublat din 2003

până azi, ajungând la o medie de aproape 0,9$. În ciuda creşterii preţurilor, exportul nu a stagnat, numai în luna iunie 2005 – conform datelor anunţate de

Internaţional Coffee Organization (www.ico.org) – fiind tranzacţionate circa 450000 tone (mai exact, 7655868

de saci, un sac având 60 kg), dintre care cam 75% o reprezintă cafeaua tip arabica (conţinut mai mic de cafeină, surplus de aromă; creşte la altitudini înalte, în special în Brazilia, Africa de Est şi Caraibe şi are nevoie de şase până la nouă luni ca să se maturizeze), iar restul de 25% cea de tip robusta (cultivată la altitudini mai mici, mai apropiate de nivelul mării, în Africa de Vest şi Asia de Sud-Est, având conţinut dublu de cafeină şi fiind considerată de calitate inferioară).

Alte ceşti, alte reţete

Espresso (în forma sa clasică, adică 8 grame de cafea proaspăt măcinată supusă, timp de douăzeci şi două de secunde, asediului unui jet de apă fiartă la 88

grade Celsius şi o presiune de 9 bari) sau cappuccino

(desertul înecat în lapte şi frişcă, eventual pudrat cu scorţişoară ori ciocolată fin răzuită), deşi în continuare cele mai populare modalităţi de preparare a cafelei, sunt tot mai frecvent concurate de reţetele derivate din modelele clasice. Astfel, unii preferă espresso „con pana”

(adică având un moţ de frişcă, ceea ce nu demult ar fi fost considerat o blasfemiei), alţii „macchiato” (un pic de lapte reprezintă intrusul), „café crème” (numele vine de la spuma consistentă generată de cafeaua proaspăt prăjită şi râşnită) sau „cafe latte” (se adaugă, iniţial, lapte condensat călduţ, iar, la final, un pic de lapte rece). Extremiştii beau „ristretto” (adică espresso extrastrong, cu

numai jumătate din cantitatea obişnuită de apă). În fine, rafinaţii nu renunţă la „mocca” (sau

„mocha”), o băutură oarecum apropiată ciocolatei lichide, graţie pudrei de cacao şi bucăţelelor de ciocolată încorporate împreună cu laptele şi frişca.

Cafeaua nu este doar o băutură, ea poate susţine – pentru un gourmet veritabil – o masă copioasă în toate articulaţiile ei, începând chiar cu felul principal, care poate fi fusilli cu „ragoût” de cafea (carnea de porc tocată este stropită cu un decilitru de cafea

Lavazza), spaghetti cu cafea (se procedează similar, cafeaua fiind unul dintre ingredientele sosului, alături de roşii, ciuperci, ceapă şi usturoi) ori chiar cotlete de porc cu cafea (care este o componentă a marinatei în care stă carnea timp de zece-douăzeci de ore). După asemenea feluri principale, prăjiturile pe bază de cafea nu mai pot mira pe nimeni: meringues cu mocca, langues de chat cu cappuccino, „cucidati” (sortimente de patiserie siciliană pentru care umplutura e pe bază de smochine şi alte fructe uscate scăldate îndelung în cafea)

ori fabuloasele „mingi de cafea” mexicane (realizate din napolitane pisate şi, apoi, îmbibate cu cafea şi lichior de cafea). Alte reţete delicioase sunt sufleul de cafea, şarlotele cu cafea, merele sau perele coapte cu cafea, pudingul cu cafea, clasicul tiramisu, iar, dacă vreţi să impresionaţi cu adevărat, „gajar barfi”, un incredibil desert indian cu morcovi (prăjiţi în unt, cu scorţişoară, cardamon, zahăr nerafinat, lapte, fistic şi cafea). Evident că la o asemenea masă nu se poate bea cafea obişnuită, decât cel mult una preparată după reţetă turcească, adică fiartă într-un ibric de alamă încălzit pe nisip. Dar nici cafeaua dreasă cu coniac, rom, lichior sau alte alcooluri fine nu poate fi ignorată, lideră în acest domeniu fiind faimoasa Irish Coffee (inventată însă în

1952, la San Francisco), care face uz (şi abuz) de whisky. Din aceeaşi familie, se mai remarcă şi Kioki (în loc de whisky se foloseşte lichior Kahlua în combinaţie liberă cu brandy), Café Brulot (cu cognac fin franţuzesc şi ceva Grand Marnier) şi Café Diablo (brandy, Grand

Marnier, suc de lămâi şi/sau portocale). Să nu uităm nici de cafeaua în stil thailandez, a cărei aromă specială o dau condimente precum coriandrul şi cardamonul şi care se serveşte obligatoriu cu gheaţă pisată.

Chiar dacă, graţie calităţilor sale uşor psihedelice, începuturile arabe ale cafelei stau sub zodia misticii, în paralel ea fost considerată de către medici un extraordinar panaceu. Astfel, în secolul al IX-lea, medicul

Rhazes includea „bunchum” (băutură pe bază de cafea)

între medicamentele cele mai eficiente pentru o sumedenie de boli, două secole mai târziu Avicenna detailând: „fortifică membrele, curăţă pielea, reglează deficitul sau surplusul de apă din organism”. În 1450, este citat cazul şeicului Gemalledin, din Aden, care suferind fiind de o maladie incurabilă, s-a vindecat miraculos după o cură cu cafea. Astăzi, medicina atestă o serie de conexiuni ale cafelei cu tratamentul diferitelor maladii, alcaloidul său de bază – cafeina – fiind un excelent stimulator al sistemului nervos central, un tonifiant al inimii şi al sistemului respirator (cu efecte pozitive probate în tratarea astmului), un eficient diuretic, un factor de reglare a metabolismului, a ficatului şi a rinichilor, precum şi un inamic declarat al oboselii şi al stărilor de stres. O aspirină şi o cafea, vă rog!

Sex în jurul ibricului

Dincolo de faptul că ajută bunul mers al sexualităţii prin amorsarea simplei invitaţii „Hai la mine, să bem o cafea!”, licoarea amăruie, consumată cu moderaţie, îmbunătăţeşte ritmul cardiac şi ajută la irigarea eficientă cu sânge a

penisului, ceea ce face ca invitaţia menţionată să nu rămână o vorbă lipsită de conţinut acuplaţional. Oricum, sondajele relevă că sexul este asociat, într-un fel sau altul, cu cafeaua în peste 80%

dintre contextele amoroase, un scor aproape dublu faţă de cel obţinut de alcool (considerat, în replică, un soi de

„moartea pasiunii”). De asemenea, un studiu statistic realizat la Londra de Archives of General Medicine arată că băutorii de cafea fac de 1,3 ori mai mult sex decât nebăutorii, rata fiind şi mai mare (1,5) în cazul băutoarelor de cafea vs. Nebăutoare. De reţinut că, mai nou, s-au lansat şi prezervativele cu aromă de cafea, ceea ce creează toate condiţiile pentru o sinergie a celor două activităţi menţionate.

Ciorba unisexuată

Credeam că feminismul e în regres însă, o nouă carte publicată în SUA atestă că „asaltul feminist radical ruinează familia, armata, şcoala şi sportul”!

Ca să nu mai fie niciun dubiu, volumul – al cărui subtitlu violent l-am reprodus cuvânt cu cuvânt – este semnat de o femeie, Kate O’Beirne (redactor la prestigioasa Naţional Review

)

iar recenzia din The New

York Times Book Review este efectuată de o altă femeie, Ana Marie Cox. Când femeile încep să critice excesele feminismului, acesta trebuie să fie un semn că, într-adevăr, există Femei care fac lumea mai rea (titlul eseului-pamflet la care fac referire). Autoarea nominalizează dintre aceste personalităţi pe Betty Friedan,

Jane Fonda sau Gloria Steinem. Nu poate lipsi, evident, nici Catherine MacKinnon, cea care a lansat cândva cea mai antimasculină declaraţie din istorie: „Orice contact

heterosexual este, de fapt, un viol”! De fapt, O’Beirne rezumă şi adnotează titlurile celebre ale paradigmei, de la

Războiul împotriva băieţilor de Christina Hoff la

Heterofobia de Daphne Patai, reunindu-şi concluziile sub genericul Mama Natură este o căţea (... dar pe televizorul ei nu a defilat niciodată planturoasa Roxana

Ionescu, cea pe care eu o preţuiesc atât de mult).

Trecând de la politică (în Statele Unite, fără a vota monolitic, Monicele Lewinski preferă, în continuare,

Democraţii lui Bill Clinton, semn că Biroul Oral nu a fost o foarte omenească scăpare seminală, ci rezultatul unui sofisticat calcul electoral) la educaţie (în multe şcoli, „sălile de clasă s-au transformat în lagăre de reeducare feministă, cu scopul eradicării definitive a tuturor diferenţelor dintre sexe”), autoarea (sau mai corect ar fi să scriu „autorul”?) duce raţionamentul la consecinţe militariste imprevizibile: „o femeie care urmează să fie măcelărită pe câmpul de luptă alături de soldaţii-bărbaţi constituie mult aşteptatul vis egalitarist al feminismului”.

Cât despre sport, viziunea este una (voit?) caricaturală:

femeile care îşi doresc să facă wrestling în compania masculilor pe ring, nu în patul conjugal sunt totuşi o excepţie, mai ales atunci când vor să-şi demonstreze indiscriminarea prin arborarea somptuoasă a tufelor de păr axilar!

Singurul meu semn de mirare era ce naiba căuta

Jane Fonda în toată ciorba asta (anti) unisexuată? Mi-o reaminteam, din filme, feminină (nu „-istă”), gen

Barbarella; apoi, ea a devenit Hanoi Jane – filocomunistă

(„dacă aţi şti cu adevărat ce reprezintă comunismul, v-aţi ruga în genunchi să ajungeţi toţi comunişti”), ceea ce nu a împiedicat-o să se mărite cu capitalistul Ted

Turner. Am aflat însă că din 2002 ea participă cu regularitate la V-Day (cu „V” de la „Vagin”), iar în 2004

a sprijinit prima distribuţie transsexuală pentru „Monologurile vaginului”. Punct. Dar nu punctul G.

Avocatul lui Flaubert

Avocatul care l-a apărat cu succes pe Flaubert în procesul de pornografie ce i-a fost intentat în 1857, pentru Madame Bovary, este una şi aceeaşi persoană care strălucea în instanţă, obţinând condamnarea femeilor adultere…

În 1816, divorţul a fost interzis prin lege în Franţa, aşa că soţii au început să caute cu disperare o metodă de a scăpa de soţiile pe care nu le mai doreau. Cea mai eficientă a părut a fi incriminarea penală a soţiei (presupus) infidele, aceasta putând fi condamnată la doi ani de închisoare, confiscarea averii şi decăderea din drepturile civile, inclusiv din statutul de femeie măritată.

Mai mult, soţul care-şi prindea indezirabila nevastă în flagrant delict şi o omora scăpa cu o pedeapsă de maximum cinci ani de puşcărie, întrucât Codul Penal adoptat în 1811 îi acorda circumstanţe atenuante, menţionând în asemenea cauze noţiunea de „violenţă scuzabilă”. În fapt însă majoritatea încornoraţilor furioşi erau achitaţi, clemenţa judecătorilor fiind perfect explicabilă, doar erau şi ei bărbaţi…

Patricia Mainardi, a cărei carte Soţi, soţii şi amanţi este recenzată de Graham Robb în The Times Literary Supplement, citează pledoaria unui as al baroului din Rouen care, fiind angajat de un soţ supărat pe viaţă, a afirmat, în 1827, în faţa completului de judecată:

„Pentru a demonstra vinovăţia unei femei adultere, nu e neapărată nevoie de probe… E de ajuns ca magistraţii să considere că ea este vinovată.” Numele avocatului este Senard şi, peste treizeci de ani, el va susţine că şi Flaubert, în romanul incriminat, arată la ce consecinţe nocive se poate ajunge din pricina unui adulter, indicând

cu claritate „oroarea” scriitorului faţă de „crima” nevestei şi „compasiunea” lui pentru suferinţa bărbatului. Mă rog, avocatul Senard chiar nu era critic literar, însă nu cred că prin această analiză vibrantă el şi-ar fi manifestat în vreun fel ipocrizia. Ba chiar dimpotrivă!

…Dacă părintele spiritual al Emmei Bovary a fost achitat, scăpând de pârnaie, nu acelaşi lucru se poate spune despre Doamna Descharmes, pe care acelaşi avocat o incriminase cu patos înainte vreme. Urmărită de bătrâiorul ei soţ, care se deghizase exact ca în romanele-foileton, foarte populare în epocă, ea a fost surprinsă – fatalitate, frate! — în braţele vânjoase ale unui tinerel vânzător de prăvălie. Adusă înaintea justiţiei, ea a încasat o condamnare de trei luni la Madelonnettes, închisoarea destinată special odioaselor adulterine. Însă, în scurt timp, caragialianului ei soţ, confruntat, se pare, a n-a oară cu un „caz de traducere”, i s-a făcut dor de ea şi a scos-o din penitenciar după numai şase săptămâni. Fireşte, legea îi dădea dreptul soţului martirizat să anuleze oricând executarea pedepsei.

Cea mai proastă scenă de sex

Emma Yates, în Guardian, este în măsură să ne dea vestea cea mare. În fine, Literary Review a decis: după o luptă strânsă, în care a avut drept competitori prozatori celebri precum Jonathan Franzen sau Chuck

Palahniuk (acesta din urmă cu frecvente apariţii în…

Playboy)

romancierul Christopher Hart a câştigat, cu un pasaj din ultima sa apariţie editorială (

Salvează-mă!)

Titlul de autor al „Celei mai proaste scene de sex a anului”…

Câştigătorul a comparat o scenă relativ clasică de asediu erotic cu, ei bine, cucerirea Polului Nord de către un

faimos explorator britanic: „Mâna ei o porni în sus, dinspre genunchi spre Polul Nord… Asemenea lui Sir

Ranulph Fiennes, Pamela nu se lăsa descurajată prea uşor. Am încercat să îmi bâţâi stânjenit piciorul, dar nici-o şansă! În final, dezastru – vrând să-i smulg mâna dintre picioarele mele osoase, n-am reuşit decât să o întărit şi mai mult! Pe măsură ce mâna ei se apropia de

Pol, susurul fierbinte din urechea mea dreaptă se amplifica. Şi – mă gândeam – când, în sfârşit, va atinge

Polul Nord, nu-i aşa că va dori să-şi instaleze şi cortul acolo?!?” Ediţia 2001 este a noua consecutivă pentru

Bad Sex Award. Scopul mărturisit al acestui premiu este de „a atrage atenţia şi de a descuraja pasajele lipsite de gust şi, adesea, redundante din romanul contemporan”. La ceremonia de decernare, se adună crema literelor londoneze, iar fragmentele nominalizate sunt citite/interpretate de actori celebri. Autorul care are curajul să-şi ridice distincţia primeşte, în loc de trofeu, o ladă de şampanie. Cum nu există publicitate negativă, nu puţini autori chiar se mândresc cu acest titlu, trecându-şi-l inclusiv în CV. A.A. Gillis, laureatul din 1999, a declarat: «De Booker Prize m-aş fi bucurat mai puţin!» Probabil, Christopher Hart nu va fi la fel de entuziasmat. Ar fi fost de presupus că redactorul literar de la Erotic Review ştie să recunoască şi singur o scenă proastă de sex. Poate că acesta este şi motivul pentru care a fost ales de juriu, căci nici ceilalţi candidaţi nu erau de lepădat. Peter Owen, în Vise, demoni şi dorinţe, asimilează sexul masculin aflat în intromisiune unui somon încercând să avanseze împotriva curentului pentru a-şi depune lapţii. În schimb, într-un pasaj din romanul intitulat În ce direcţie ne îndreptăm?, Doris

Dorrie compară senzaţia mângâierii unui vagin cu cea obţinută în urma palpării unei pizza, iar Adele Parks – în

Jocul s-a sfârşit – echivalează jocul sexual cu traficul dintr-o intersecţie supraaglomerată. Desfacerea unui pachet de prezervative îi prilejuieşte lui Simon Armitage (

Omuleţul verde

) reverii în cheie proustiană: „Când am rupt foiţa de plastic, încăperea a fost invadată de mirosul fructelor dintr-o conservă cu compot. Şi ceva lapte condensat. Ceaiul de duminică după-amiaza la bunica. Prezervativul propriu-zis mirosea şi mai rău, aidoma siropurilor medicinale pentru copii amestecate cu lapte praf…” Anotimpuri, o, condoame!

„Confort”, Alinare, Subsuoară

Aşa cum scrie poetul Philip Larkin, „Sexul a început prin ’63, / (Ceea ce pentru unii era cam târziu) / O

dată cu sfârşitul embargoului / Pentru Lady Chatterley /

Şi cu apariţia primului LP Beatles”. De fapt, începuse cu zece ani mai devreme, în ’53, cu Marilyn şi cu primul

Playboy al lui Hefner, însă abia prin ’72 apărea cartea clasică a lui Alex Confort – Bucuria sexului, a cărei reeditare New York Times o celebrează cu o vizibilă delectare.

Joy of Sex s-a vândut în peste 8 milioane de exemplare. Christopher Buckley notează că această carte a constituit un veritabil cutremur pentru conştiinţa americanilor şi nu numai, declanşând ultimul val al revoluţiei sexuale. Între timp, multe s-au mai întâmplat în acest domeniu, de la cele 20000 de femei penetrate – într-o „voioşie”, nu? — de oricum legendarul baschetbalist Wilt Chamberlain la cele câteva timid-emoţionante întâlniri orale prin birouri cam ovale dintre Clinton şi stagiara Monica ori de la epidemia de herpes genital la SIDA. Nimic, nici măcar Viagra nu pare să aibă însă un efect la fel de devastator pentru ceea ce se petrece („în şapte zile de opt ori”) în dormitoarele cu aşternuturi stars and stripes. De la „ruşinea” ipocrită la

„bucuria” afişată explicit, drumul a fost cât se poate de lung şi nu mai puţin delicios…Iar drumul acesta, credeţi sau nu, trece exact pe la subsuoară! Acesta este locul geometric al obsesiilor Dr. Confort: „Multe femei se rad la subsuoară, crezând că epilate sunt mai sexy.

Opiniile rămân în continuare împărţite – moda este cea care a impus acest canon, numai că eu cred că această practică este una ce ţine de vandalism”. Tema revine cu senzuale variaţiuni: „Subsuoara reprezintă un teritoriu favorit al săruturilor. Nu trebuie – sub niciun motiv să fie rasă! Poate fi folosită, în locul palmei, pentru a calma partenerul în timpul orgasmului…” În plus, „dacă totuşi te hotărăşti să foloseşti palma, mai întâi freac-o insistent de subsuoara ta şi de cea a partenerului tău”. În acest punct, notează Buckley, cartea se intersectează cu scenariul filmului Un peştişor numit Wanda, în care

Kevin Kline inhalează o doză profundă de emanaţii ale propriilor subsuori înainte de a o prelucra pe Jamie Lee

Curtis. Tot respirând aerul tare al acestui culcuş al senzualităţii, Dr. Confort a atins vârsta de optzeci de ani şi abia apoi s-a dus în Raiul subsuorilor nerase. Nu ştiu dacă trebuie neapărat să-i urmăm sfaturile pas cu pas, dar putem reţine generoasa idee cum că sexul, oricât de lasciv ar fi el, e un izvor permanent de „bucurie” şi de „alinare”. Lăsaţi subsuorile voastre să se odihnească în pace!

America nesatisfăcută

Americanii nu sunt satisfăcuţi de George Bush, de perspectiva unui nou Vietnam, de impozite, de sistemul educaţional, de plăcuţele de ceramică ale navetei

Columbia, de asigurările sociale, de „political correctness”, de căderea bursei şi, mai ales, de falimentul orgasmului conjugal.

Unde-s doi, sexul descreşte!… sau cel puţin aşa consideră Caitlin Flanagan într-un eseu publicat de The

Atlantic Monthly, reluat în ediţia online a revistei.

Argumente, recenzenta are destule, de pildă cele 8 (opt)

volume dedicate numai în ultima vreme problemei nesincronizării (şi chiar absenţei totale a) ţipetelor din dormitoarele cu vedere spre Manhattan. Ca să nu mai amintim ce se vorbeşte pe stradă, la masă sau în baruri, în cel mai pur stil Sex and the City, cunoştinţele doamnei Flanagan fiind desprinse direct din sitcom:

„Două zile cât am stat la New York, trei persoane căsătorite mi-au mărturisit – una după alta – că nu mai fac sex de o bună bucată de vreme sau că ştiu încă pe cineva cu verighetă care a abandonat această preocupare”. De altfel, se pare că inclusiv Dr. Phil, un discipol teribil al şi mai teribilei Oprah Winfrey, s-a pronunţat live la TV în acest sens: „Căsătoriile fără sex au ajuns o epidemie a cărei existenţă nu mai poate fi negată.” Cum încă nu s-a descoperit un vaccin care să le facă pe femei să nu se mai plângă, seara târziu, că le doare capul şi pe bărbaţii Bundy să nu mai protesteze împotriva insistenţelor amoroase ale roşcatelor mari (al căror clitoris n-ar fi în stare să-l descopere nici cu o planşă de anatomie în faţă), americanii s-au pus pe scris tomuri despre acest subiect tot mai – paradoxal – erectil. Când mă uit însă mai bine la lista semnăturilor de pe aceste coperţi autovictimizatoare, constat un accent feminin/ist absolut: Allison P., Michelle

W.D., Marabel M., Jennifer B. & Laura B., Patricia H.,

Judith R., Cristina F. Şi Cathi H. Dacă aş fi misogin, aş zice că de aici se poate trage o concluzie, dar mie nu-mi plac bancurile cu blonde care dintr-o foaie de hârtie ruptă în două fac un puzzle. Între cărţile de această factură ovariană care au devenit imediat bestselleruri, se detaşează For Women Only, care ce le învaţă pe femeile de toate vârstele şi corpolenţele? Păi, exact cum să facă ele să evite sexul soţului (sau sexul cu soţul, ceea ce în

linii mari, de la 7-8 inchi încolo, înseamnă cam tot acelaşi lucru). Inovatoare mi s-a părut mai ales strategia care debutează cu simularea unui pui de somn, după care – în loc să urmărească printre gene filmele de groază de la miezul nopţii – doamna cade într-un somn adânc, din care nu o mai clinteşte nici măcar serialul de dimineaţă. Nimic nou sub plapumă!

Adevărata Lolita

„Noile frumuseţi se nasc din noi sinteze”, spunea

Leonardo da Vinci, regele enciclopediştilor din toate timpurile. Nu întotdeauna, însă, precursorii sunt

(re) cunoscuţi. Edouard Dujardin sau romanul său Laurii sunt tăiaţi nu spun nimic unui neavizat. Dar Joyce şi

Ulise sunt exponenţiali pentru „fluxul conştiinţei”, nu?

Istoria se repetă cu necunoscutul Heinz von Eschwege şi celebrul Vladimir Nabokov.

Povestea fetiţei subtil-perverse şi a seducătorului stupid-sedus e arhicunoscută. Nabokov a făcut din ei mituri ale sensibilităţii contemporane educate, iar cele două ecranizări (ultima – cu Jeremy Irons în rolul principal şi cu Dominique Swain dându-i replica, extrem de convingător) i-au transformat în icons ale culturii populare. Nimeni nu ştie exact cum o cheamă pe fiica adoptivă a lui Woody Allen, toată lumea o recunoaşte ca

„Lolita” lui. Şi aşa mai departe. Mai nou, vorbim mioritic despre „Lolita” lui guru Bivolaru, iar cu ceva vreme în urmă critica de teatru a remarcat că una din „Lolitele”

lui Ştefan Iordache (din dramatizarea Cătălinei Buzoianu)

era cam sărită de vârstă. Lolite-au fost, Lolite-s încă…

Numai că nimeni nu o cunoaşte pe cea dintâi. (Mă rog, pederaştii se pot gândi la Moartea la Veneţia, efectuând doar o mică schimbare de sex.) Ei bine, am aflat de la

Michael Maar (al cărui articol l-am aflat pe site-ul suplimentului literar al ziarului The Times) că Lolita cea originală a precedat-o cu aproape jumătate de secol pe cea a lui Nabokov. O chema – culmea! — tot Lolita, acesta fiind şi titlul unei nuvele de optsprezece pagini, inserată în sumarul volumului Gioconda cea blestemată. Cartea a apărut în anul 1916, fiind semnată Heinz von Lichberg.

Degeaba veţi căuta acest nume în istoriile literaturii germane! Pur şi simplu, el nu există, fiind pseudonimul lui Heinz von Eschwege, născut în 1890, în familia unui ofiţer prusac. De altfel, viitorul prozator a fost el însuşi militar, rigoarea cazonă nepermiţându-i să publice cărţi

„frivole” sub propriul nume. Gioconda… fără să facă în vreun fel carieră sau succes comercial, a zăcut zeci de ani prin librării, în 1975 încă mai putând fi cumpărată cu cincizeci de pfenigi din anticariatele berlineze. Nabokov s-a lovit de această carte undeva prin deceniile trei-patru, când, împreună cu familia, se refugiase în

Germania din Rusia Sovietică. Prin 1937, a fost nevoit să fugă din nou, ajungând în America şi lăsând în urmă o carieră de romancier rus (vreo nouă volume)

desfăşurată sub pseudonimul Sirin. Asaltul său asupra celebrităţii mondiale va începe cu adevărat abia în 1954, când termină de scris Lolita, povestea seducătorului subtil-sedus şi a fetiţei stupid-perverse…

A treia ţeapă

Poţi să fii Ludovic al XIV-lea sau Richard al III-lea, dar şi al VI-lea soţ al lui Liz Taylor sau, precum Martha

Gellhorn, a III-a nevastă a lui Hemingway. Numai că ea a fost mai mult decât atât, trecând nu numai prin alte paturi conjugale, ci şi prin rafturi de bibliotecă, saloane literare sau teatre de operaţiuni faimoase, încarnând perfect ceea ce se cheamă o „femeie de lume”. A

frecventat bărbaţi şi femei celebre, s-a aflat în locuri istorice în momente istorice, a traversat secolul trecut într-un mod glorios.

Născută în 1908, la Saint Louis (aşa cum putem afla din biografia scrisă de Caroline Moorehead şi recenzată, pentru The Times Literary Supplement, de David

Caute), Martha a moştenit gustul pentru acţiune publică de la mama sa, Edna, o cunoscută sufragetă.

După o scurtă perioadă dedicată jurnalismului în

State, în 1930 pleacă la Paris, stabilindu-se în

Saint-Germain-des-Prés, arondisment însufleţit deja de un careu de americani iluştri: Scott Fitzgerald, John Dos

Passos, Josephine Baker şi Ernest Hemingway. Până la

Hemingway însă, ea a avut numeroase aventuri (dintre care cel puţin trei soldate cu avorturi), cea mai notorie fiind cea cu Bertrand de Jouvenel, fiul editorului cotidianului Le Matin. Prin Jouvenel, ea intră în contact cu toată lumea bună a Parisului şi este monitorizată, un timp, de celebra Colette. Avidă de celebrităţi, Martha dă o raită şi prin Mexic, pentru a scrie un reportaj despre

Eisenstein (care filma acolo) şi a realiza un interviu cu

Diego Rivera (care, evident, executa o frescă monumentală). Pe drumul de întoarcere, se opreşte un pic la Washington, fiind invitată la Casa Albă (mama ei fiind o veche prietenă a lui Eleanor Roosevelt, care, se pare, şi-a îndemnat soţul: „Franklin, vorbeşte cu fata asta!”). Publică, apoi, un roman despre Marele Crah, bine cotat de Saturday Review. Cum, între timp, ţinta ei devenise Hemingway, începe o nemiloasă acţiune de urmărire a acestuia, nesfiindu-se să treacă graniţa dintre

Franţa şi Spania (aflată în plin război civil) cu piciorul.

Prinsă, practic, între linii, Martha se metamorfozează în corespondent de război, poziţie pe care şi-o va păstra apoi şi în timpul scurtului război sovieto-finlandez.

Împreună cu Hemingway, Martha pleacă în China, unde cinează atât cu familia Cian Kai-Şi, cât şi cu liderul comunist Ciu En-Lai. (Interesant e că Hemingway a fost acuzat că a plagiat reportajele de front ale soţiei sale, trimiţând, la rându-i, corespondenţe pentru ziarele newyorkeze!) Apoi, venind Ziua Z, Martha se îmbarcă clandestin pe o navă a Crucii Roşii şi ia parte la debarcarea din Normandia din chiar prima clipă. (Pentru această ispravă, va fi arestată ulterior de poliţia militară.)

Între timp, Hemingway îi hotărâse deja succesoarea (a

IV-a), pe Mary Welsh, aşa că pe Martha o va mai vedea o singură dată, la Dorchester, ca să negocieze termenii divorţului. Ex-doamna H. Va vizita apoi lagărele de la Dachau şi Belsen, va relata de la Nürnberg în timpul procesului liderilor nazişti şi se va îndrăgosti de un general american de aviaţie, pe care îl va pierde în faţa

Marlenei Dietrich. Anii vor trece, bărbaţii se vor rări, nu şi războaiele, Martha enervând atât de tare Pentagonul, încât se va vedea refuzată când va solicita o a doua viză pentru Vietnam. Reportajul din Iad începe să-l scrie târziu, după împlinirea vârstei de nouăzeci de ani, când, urmându-l într-un fel pe Hemingway, se sinucide înghiţind o pastilă letală. N-a avut chiar curaj pentru un glonţ în cap deşi văzuse atâtea grozăvii în tranşeele lumii şi în paturile secolului…

38 de pălării de paie sau singurul orgasm al lui Bonaparte

Mirosea atât de bine, încât o ruga să nu se spele niciodată când, întors de pe câmpul de luptă, dorea să-i calce budoarul. Era incapabilă să-i dăruiască un fiu, să se reinventeze periodic (nimeni nu i-a putut dovedi vreun adulter) şi, mai ales, să-şi stăpânească pornirile tipic feminine când scăpa prin magazine: totuşi, 38 de pălării

de paie pentru un singur sezon estival era prea mult de înţeles chiar şi pentru Napoleon.

Că era sau nu complexat sexual de Josephine, asta nu mai contează acum. Povestea lor de dragoste, pe fondul războaielor napoleoniene, reprezintă o bravură în sine, câtă vreme toată lumea era împotriva lor.

Finalmente, faptul că nu i-a putut face un băiat care să-i ducă numele mai departe i-a fost fatal, în 1809, la doar cinci ani după ce fusese înscăunată împărăteasă.

Septicemia din 1814 a fost doar un banal epilog clinic, oricum Josephine nu avea cum să se mai reinventeze

(suferea de simptome precoce ale menopauzei) după ce fusese partenera istorică a unui teribil amant al Istoriei.

De reinventat, au continuat însă să o reinventeze biografii, subiectul vânzându-se bine întotdeauna. De la cartea Barbarei Cartland din 1961 au a mai apărut, de pildă, în limba engleză alte şaisprezece biografii, cea mai recentă (

Trandafirul din Martinica, de Andrea Stuart), fiind recenzată în Daily Telegraph de Graham Robb.

Povestea risipitoarei Josephine (mall-urile încă nu apăruseră în geografia afectivă a femeilor de lux) începe cu mult mai devreme, în Martinica, pe o plantaţie a tatălui ei, la umbra unui palmier unde furnici uriaşe devorau, din când în când, câte un şarpe. Încă înainte de împlinirea vârstei de douăzeci de ani (în 1777), creola Marie-Josèphe-Rose a fost trimisă pachet la Paris ca să se mărite cu aristocratul Alexandre de

Beauharnais. 1789 a fost însă un an critic pentru aristocraţi, însuşi Alexandre sfârşind sub ghilotină. O

vreme, Josephine – devenită o frumuseţe ceva mai coaptă – a fost generoasă cu farmecele ei, oferindu-le în stânga şi-n dreapta altor aristocraţi, cu destine similare.

Pentru a sparge ghinionul, s-a măritat în cele din urmă cu un ofiţer corsican din cealaltă tabără, fără a lua în seamă că respectivul era bondoc şi avea părul, vai, cam unsuros. (Nici bastonul său de mareşal nu era cine ştie ce sculă, dar nu poţi să le ai chiar pe toate!) Problema e că Bonaparte îşi dorea o dinastie, iar Josephine făcuse prea multe avorturi. Adăugaţi gustul exagerat pentru shopping şi oricine poate înţelege de ce pasiunea-fetiş pentru „păduricea frumos mirositoare” (citat dintr-o scrisoare a lui Napoleon: „Ţi-o sărut de o mie de ori!”)

la un moment dat chiar a pălit. De tot.

Alegerea noastră: fructe de mare în sos de curry cu lapte

Revista Descoperă invită în fiecare număr un prieten al ei şi-l roagă să se confeseze pe o temă liber aleasă.

Ştiam că, în această pagină, se descriu, de obicei, lucruri interesante (o carte, un disc, un joc pe computer). De ce însă nu ar fi prezent (at) e aici şi lucruri delicioase? Unele după care să nu salivezi numai pur intelectual, ca după un poem de Patapievici pus în capul unei reviste de cultură. Unele care să excite (la propriu), să incite simţurile primare înainte de a recădea – tragic – în livresc. Desigur, puteam să invoc şi eu, aici, ultima carte citită (

Sinuciderea fecioarelor de

Jeffrey Eugenides), un DVD cu conţinut muzical (

Tandreţuri pentru femei cu cei patru corifei) sau cine ştie ce gadget revoluţionar… Mi-era greu să mă decid.

Toate îmi plăceau, însă niciuna atât de mult încât să jubilez: „Alegerea mea!” Sau să impun: „Alegerea noastră!”

Aşa că mi-am făcut un sumar examen de conştiinţă:

„Ce mi-a plăcut cu adevărat în ultima vreme? Mi s-a întâmplat, oare, un lucru, care să fi reuşit să schimbe ceva în viaţa mea?” Într-un vârtej de semnificaţii pe care nu-l

puteam stăpâni, mi s-au proiectat pe ecranul memoriei afective: a) primii doi dinţi ai fetiţei mele, Lala;

b) mama ei – Nana – alergând veselă prin hypermarket;

c) imaginea câinelui Arsene cocoţat pe cuşcă şi lătrând voios. Iată, într-adevăr, trei fenomene care m-au marcat. Dar, dacă le invoc, nu devin patetic, ridicol, enervant? Ce relevanţă pot avea, pentru un cititor care habar n-are cine sunt, asemenea intimităţi?

Exact când eram gata să declin graţios propunerea de a scrie la această rubrică, m-a izbit un fulger orbitor, ca o lamă de cuţit eviscerând, în cel mai pur stil Rex

Hunt (sau, mai nou, Jamie Oliver), un trevally sau un calamar. Aflasem răspunsul şi-i înţelegeam mistica secretă. Fructe de mare mănânc nu de ieri, de azi, însă abia acum le-am descoperit/reinventat gustul. S-a întâmplat aşa: pe ele (inelele de calamar, surimiile, puii de caracatiţă excipiens q.s.) le-am azvârlit în golfuleţul de ulei de palmier (nicio excentricitate: l-am găsit la supermarket) creat în wok

— Ul încins. Mi-am spus în gând un sonet licenţios de Ioan Flora („S-ar fi putut şi scrie, dar se putea şi…”), apoi am adăugat un pic de lapte, apoi sos de curry din belşug (fiindcă orice practică excesivă la timpul ei face cât zece idei). Ce a urmat nu vă mai pot povesti, va rămâne numai între mine şi soţia mea. Dar a meritat: a fost alegerea noastră.

IV. PATIMI ŞI

PASIUNI

O istorie a solitudinii

Singurătatea poate fi ceva teribil de excitant, chiar dacă omul – funciarmente – este dependent de colectivitate. Însă pe măsură ce sexul s-a transferat din domeniul privat în cel public, a crescut simetric şi nevoia de intimitate.

Astfel, de câteva secole cel puţin, dincolo de tabuuri, legi morale şi spaime ancestrale, a fost revalorizată practica erotică de uz şi fervoare solitare.

…sau cel puţin aşa susţine Thomas W. Laquer în a sa Istorie culturală a masturbării publicată sub titlul generic Sexul solitar şi recenzată, în The Times Literary

Supplement, de Richard Davenport-Hines. Condamnat de religie, cultură şi felurite cutume, acest tip de relaţionare cu propria sexualitate pare să fi început să fie regândit prin secolul al XVI-lea, o dată cu lucrările anatomistului

Gabriel Fallopius, care îi încuraja pe părinţi să frece în mod programatic, repetat, sexele băieţeilor pentru ca aceştia să dobândească organe potrivite procesului de reproducere ulterior. Mai târziu, prin 1912, John Marten, publică, sub protecţia anonimatului, Onania sau Păcatul

Teribil al Poluţiei, o broşură care, realmente, a stârnit panică. Ecourile s-au putut simţi inclusiv în programul iluminiştilor, care s-au dovedit extrem de retrograzi la acest capitol. În 1760, Tissot realizează un bestseller internaţional cu Onanismul, dar cartea sa fusese deja anticipată, cu câteva bune decenii înainte, de lucrările olandezului Anthony van Leeuwenhoek. Sperma era considerată o „forţă vitală”, iar masturbarea – dintr-un păcat – devenise deja una dintre faţetele exprimării plenare a sexualităţii. Totuşi, i se reproşa faptul că ar fi declanşat imaginaţia la nivel patologic, că încuraja excesele şi sectarismul. Mai mult, practicanţii acestei arte a fiziologicului asocial erau suspectaţi că ar fi dezvoltat un limbaj secret, subversiv. Pentru puritani, ei erau membrii unei periculoase confrerii, o veritabilă masonerie a viciului. Mai târziu, în plină epocă victoriană, se vorbea de-a dreptul de maladii mentale legate de acest fenomen. În schimb, trecând Canalul Mânecii, fraţii

Goncourt pomeneau în jurnalele lor de plăcerile pe care şi le procurau junii emancipaţi cu ajutorul unor simulacre de femei gonflabile. Proust nu a rămas nici el străin de o asemenea tentaţie, numai că – voyeurist convins – el folosea ca sursă de inspiraţie priveliştea unui trup adolescentin. Freud, covârşit de originea şi, mai ales, de prejudecăţile sale burgheze, a rămas cu impresia că, în special, „masturbarea feminină e o formă de ignorare a propriei identităţi sexuale”.

Că Masters şi Johnson, precedaţi glorios de Raportul

Kinsey, au demolat această prejudecată profund neştiinţifică nici că mai are rost să mai amintesc. În fine, teama de HIV a reabilitat definitiv sexul de unul singur, însă nu mă pot opri să nu citez din doi tineri clasici, contemporanii mei. Astfel, poetul Lucian Vasilescu propune o grandioasă gnoză a istoriei ce se expune practicii, dar nu neapărat şi biblicei satisfacţii a lui Onan (în

Evenimentul Zilei, un poem…)

Iar Doru Mareş, apostolul post-modernităţii erotice/erotizante susţine manifestul poetic al masturbării. Dar o numeşte, cu demnitate, „autoerotism”. Autori din toate genurile, izolaţi-vă!

Soţii bine-crescute

În Anna şi Regele, cele douăzeci şi ceva de soţii ale suveranului thailandez se aruncau la podea ori de câte ori augustul lor soţ şi stăpân le onora cu o vizită în spaţiile special destinate haremului. Ridicau capul numai cât să li se desluşească pe chip expresia de umilinţă combinată cu veneraţie. Noţiunea de woman on top le era perfect străină. Iar de vorbit, vorbeau doar după ce li se acorda – prin intermediar – permisiunea! Această lume chiar a existat şi are încă un corespondent tulburător în India timpurilor noastre. Mai multe volume apărute în

ultima vreme dezbat, de pildă, practica sati, prin care văduvele sunt arse ritualic împreună cu defuncţii lor soţi…

La 1770, călătorul olandez J.S. Stavorinus nota stupefiat: „Ceea ce mi s-a părut cel mai surprinzător în cadrul acestui obicei barbar a fost împăcarea cu care femeia a purces la îndeplinirea ritualului, precum şi bucuria evidentă a rudelor ei. Chiar în momentul în care se urca pe rug, pe chipul ei se putea citi o anume plăcere…” Mai târziu, pe la 1820, o altă văduvă, dimpotrivă, se lamenta disperată: „Nu mă ucideţi! Nu vreau să fiu arsă!” În 1829, a fost adoptată o lege prin care practica incinerării soţiilor a fost interzisă, însă unele cercetătoare ale fenomenului consideră că, prin statuarea legislativă de către puterea colonială britanică a acestei interdicţii, efectul a fost contrar celui aşteptat. De fapt, obiceiul, amintit de sute de ori în Mahabharata (în care, printre altele şi patru regine comit sati)

ca şi în alte texte epice, abia acum ar fi fost consfinţit chiar dacă formal el făcea obiectul unei interdicţii! Ideea pare a fi că nu prea e bine să vorbeşti de chibrituri în faţa văduvei, mai ales dacă prin apropiere se găseşte şi un rug…

Cum-necum, pe 4 septembrie 1987, o femeie numită

Rup Kanvar şi-a dat foc la Deorala, în Rajasthan, şi nimeni dintre cei prezenţi la faţa locului nu a încercat să o facă să renunţe la acest mod de a-şi jeli bărbatul dispărut. Între sacrificiu religios şi crimă misogină, o femeie bine-crescută – în spiritul tradiţiei hinduse – nu avea prea multe opţiuni pe malul Gangelui cel binecuvântat de prezenţă rumegătoare a cornutelor mari şi sacre. Venind mai aproape pe Dâmboviţa, folclorul nostru a acreditat teza „Ioane, numa’n cap să nu-mi dai!”, fără a preciza totuşi dacă personajul falic astfel idolatrizat era soţul / iubitul / concubinul / fratele / vărul

/ cumnatul sau alt membru al familiei. De unde se vede că tendinţele macho din pre-istoria autohtonă sunt totuşi de preferat comandamentelor morale din textele vedice.

În rest, vaci avem şi noi, însă nu ne închinăm la ele.

Sufletul petrecerii

Rareori, o sintagmă mai enervantă decât aceasta:

„sufletu' petrecerii". Adesea, o folosesc femei intelectuale înspre treizeci de ani, înăbuşindu-şi felurite bovarisme /

balzacianisme prin raportarea la iluzorii chefuri livreşti ori patty-uri în biblioteci. Expresia este aruncată în discuţie pentru contrast, pentru a mina seriozitatea vreunei replici şi a introduce o frivolitate nu întotdeauna convingător mimată. Navigând pe net, am dat însă peste cazul unui autor care se potriveşte de minune acestei atitudini lingvistice… şi mă dau bătut!

Prin 1921, Alabama dădea lumii şi literaturii un polisexual convins, care credea că „cea mai bună activitate erotică poate să aibă loc numai într-o cabină telefonică, gol-goluţ, mângâiat de un roi de fluturi multicolori". Când acest excentric împlinea şapte decenii de viaţă şi de activitate senzual-literară, Katherine Clark l-a vizitat şi a rămas împreună cu el timp de patru luni, pentru a-i consemna amintirile. A rezultat un manual de utilizare a trupului şi a sufletului la final de mileniu, intitulat – cum altfel? — Mulgând Luna (aluzie la titlul unui cântec pe care l-a scris pentru un film de Fellini).

Asemenea unui alt mare sudist, Peter Taylor (născut prin apropiere, în Tennessee), Walter Clark a crescut în marea tradiţie a povestitorilor din zonă. A rămas fidel oralităţii, publicând extrem de puţin: un volum de versuri, Poeziile maimuţei (1952), romanul Pelerinul dezordonat (1954), plus o carte de bucate. Restul a fost risipit prin filme şi prin cafenele, abia vastul monolog testamentar

oferit lui Katherine Clark venind să suplinească vidul bibliografic. Episodul favorit pare să fie cel al altarului pe care i l-a ridicat actriţei Tallulah

Bankhead, veritabil (sex-) simbol al Alabamei. Modelul va fi fost chivotul venerat în Ceylon şi care conţine dinţii lui

Buddha. Ei bine, varianta sudistă convenită de Walter şi

Tallulah propune venerarea a trei fire pubiene ale vedetei de altădată! Preţioasa relicvă a fost introdusă într-o statuetă englezească din 1926, reprezentând o balerină în pijamale care fumează lasciv prima ţigaretă din viaţa ei… Cartea mai conţine amintiri despre Dylan Thomas,

Greta Garbo şi alte celebrităţi ale epocii, care pălesc însă în faţa acestei mistice reprezentări a misterului feminin.

Aş fi mers la un chef cu femei urâte organizat de

Walter Clark!

Valentine Day's, mânca-ţi-aş!

Pentru editorii americani, Ziua Îndrăgostiţilor a reprezentat întotdeauna o afacere extrem de profitabilă.

An de an, romanele de dragoste de felul celor din colecţia Harlequin (copios ecranizate ulterior) s-au vândut excelent. De această dată, se pare că industria cărţii şi-a cam schimbat strategia, optând în special pentru subiecte legate de sex şi, mai ales, de mâncare…

Dacă scenele romantice au fost tot mai mult înlocuite cu altele de sex, cât se poate de explicit, acţiunea mutându-se din sala de bal în dormitor, adevărata revoluţie se petrece în bucătărie! Deşi n-au un Radu

Anton Roman, americanii au măcar un Rudolph Sodamin, care îi învaţă 130 de reţete romantice, subintitulându-şi opera Seducţie şi condimente. Pentru Martha Hopkins şi

Randall Lockridge, autorii unui reţetar plin de afrodisiace, fasolea neagră reprezintă „un semnal pentru buzele, inima şi pântecul femeii”. Stridiile însoţite de şampanie sau homarul în sos înăbuşit nu au dispărut cu totul din alimentaţia erotică, însă asaltul noilor diete, de factură macrobiotică, este devastator: boabe de mei, boabe de linte, boabe de orez, boabe de mazăre… Reţetele de altădată nu şi-au pierdut totuşi fascinaţia. Tipărită prima oară în 1953, cartea intitulată Venus în bucătărie sau

Cartea de bucate a iubirii continuă să fie un bestseller, beneficiind de ediţii succesive până în zilele noastre.

Amuzant e că, editată de Norman Douglas şi având o prefaţă de Graham Greene, volumul este semnat de un anume „Pilaff Bey”. Discutabile sau nu, meniurile exotice compuse din pulpă de leopard fezandat în lapte de capră şi clătite umplute cu florile unor arbuşti africani par încă a aprinde imaginaţia erotică a unor stomăcele răsfăţate şi dotate cu simţul umorului. Out of Kitchen, te poţi întoarce la noţiunile de bază ale seducţiei în Sex pentru tonţi, iar, pentru cei care sunt ameninţaţi chiar pe 14 februarie de o citaţie într-un proces de divorţ, cu ghidul practic Cum să vindeci garantat o inimă rănită în doar 30 de zile.

Nici manualele clasice ale tristeţii de felul Scrisorilor de dragoste ale lui Dylan Thomas nu au dispărut din rafturile librăriilor, dar au apărut şi alte suporturi editoriale, mai pragmatice. Astfel, există volume compuse exclusiv din cupoane detaşabile, pe care le poţi oferi partenerului în ocazii speciale. Ele sunt inscripţionate cam aşa: „Cu acest cupon, vreau să-ţi suflu fierbinte în ureche pentru a-ţi reaminti că sufletul meu arde de dorul tău.” Dincolo de orice limită a inventivităţii este însă cartea erotico-culinară a lui Ben Sherwood. După ce, cu decenii în urmă, un celebru japonez mai pofticios, căruia îi lăsa gura apă după

iubita lui olandeză, a mâncat-o pe aceasta bucăţică cu bucăţică, un american, vrând să-şi dovedească pasiunea, a apelat la ceva mult mai consistent. Romanul se numeşte…

Bărbatul care a mâncat un Boeing 747. Cât despre digestie, rulmenţii au rămas intacţi.

Heidi, fetiţa munţilor lui Venus

Cea mai celebră matroană din lume spune tot!

Arestată, cu zece ani în urmă, pentru evaziune fiscală,

Heidi Fleiss a cunoscut cel mai bine dedesubturile vieţii mondene din Los Angeles şi nu numai… Acum, totul a devenit material pentru industria cărţii, după ce a constituit materie primă pentru industria cărnii.

A fost odată „Doamna Mona”, inventată de ziaristul

Dan Medeanu pentru a conduce o instituţie absolut livrescă: bordelul din „Strada Toamnei”. Am pus ghilimele, pentru că totul era fictiv. Lumea însă a luat de bună povestea din revistă şi mitul Doamnei Mona a înconjurat

Bucureştiul. A pătruns în folclorul urban: am auzit eu însumi mai multe poveşti „adevărate” spuse de oameni

(în special, taximetrişti) care îşi descriau aventurile cu lux de amănunte. Un inventator a trimis un întreg dosar cu ideile sale privind îmbunătăţirea activităţii instituţiei din

Strada Toamnei, solicitând să fie plătit în natură. Când s-a publicat un mic anunţ privind organizarea unui

Revelion în Strada Toamnei, s-au primit sute de cereri de participare. Doi studenţi-bursieri, originari din Chişinău, au solicitat, în numele podului de flori de peste Prut, ceva gratuităţi… În California, mai la deal de Beverly

Hills, lucrurile au stat invers. Heidi Fleiss chiar a reuşit crearea unui incredibil şi lucrativ imperiu al plăcerii. Prima activistă pe frontul hedonismului cu ora sau cu noaptea a fost ea însăşi, începând, la vârsta de nouăsprezece ani, să întâlnească un milionar amator de frăgezimi contra cost. În timp, lucrurile au evoluat spectaculos,

Heidi – fetiţa munţilor… lui Venus – ajungând să deţină un lot de şaptezeci de fete de lux, de pe urmă cărora strângea comisioane de până la fix 97000$ zilnic.

(Percepea comisioane de 40% din tarif şi din bacşişurile mai mari de 1000$.) Asemenea realizări nu puteau lăsa indiferentă literatura non-fiction. Recent, s-au publicat trei

„monografii" (semnate Benjamin Smith, Gabrielle S.

Friedman şi Eugene Volokh), precum şi o „autobiografie"

(în care protagonista este asistată, la limita paronimiei, de Nadya Labi, declarând totuşi cu mult simţ critic: „Noi nu eram asemenea generaţiei Britney Spears, gata să facă sex de la nouă ani…"). Nici justiţia nu s-a lăsat mai prejos, dar, aidoma lui Al Capone, Heidi Fleiss a fost condamnată pentru unele încurcături cu impozitele…

Între popice şi ping-pong

De ce oamenii îşi înşală partenerii nu vom afla, probabil, niciodată. Probabil, aceasta rămâne principala problemă a unui cuplu, din timpurile homerice şi până azi, indiferent de cultură, religie sau poziţie socială. Există însă mai multe autoare americane pe care tema nu le-a descumpănit…

„Adesea, cineva are o relaţie perfectă cu partenerul /

partenera şi, cu toate acestea, nu-şi poate refuza adulterul", scrie Mira Kirshenbaum, specialistă în terapia de cuplu şi autoare a unor cărţi de succes în domeniul sexului ilicit: Factorul energetic emoţional şi, mai ales, edificatoare fie doar prin prisma titlului, Prea bun pentru a-l părăsi, prea rău pentru a mai sta cu el. Să fie de vină tentaţia irepresibilă a variaţiei sexuale sau exacerbarea unui ego tradusă prin inflamarea libidoului?

Ori convingerea, adânc săpată în subconştient, că poligamia e superioară oricărei alte forme de relaţionare socio-sexuală? Sau chiar acel element de mitologie

populară conform căruia un astfel de episod nu face decât să impulsioneze o relaţie erotică aflată în stagnare?

(Se zice că prima noapte de dragoste după ce cuplul s-a refăcut din cioburi e una din cale-afară de turbată, respectiv „înşelatu' rupe patu'".) Analizând (era să scriu

„aprofundând") subiectul, doamna Kirshenbaum a ajuns la concluzia că, de fapt, infidelitatea are, de regulă, cauze mult mai superficiale: un one night stand este excitant în sine şi, în definitiv, „o dată nu se pune".

Nancy Glass, conspectată şi ea de Sara Eckel pe www.women.msn.com, consideră, în Nu doar prieteni:

Cum să-ţi protejezi relaţia de infidelitate şi cum să te vindeci de trauma unei trădări (titlul ăsta mă sperie, parcă văd fantoma Lorenei Bobitt!), că există semnificative şi istorice diferenţe între cele două sexe în ceea ce priveşte meschina artă a înşelatului. Spre deosebire de trecut, s-a ajuns ca, datorită emancipării feministe, femeile să fie cele care, acum, înşală mai mult, ba chiar, în majoritatea cazurilor, ele să fie cele care iniţiază o asemenea relaţie. Iar asta se poate întâmplă nu doar fiindcă există ceva care nu „merge" în relaţia oficială, ci fiindcă, pur şi simplu, nu-i nevoie decât de puţină atracţie sexuală la locul de muncă…

Pe de altă parte, evident, între o aventură de o noapte şi o relaţie pe termen lung sunt destule diferenţe, în sensul că experimentul se transformă în obişnuinţă, cu tot ceea ce presupune o rutină. Cu cuvintele Mirei K., „e ca şi cum ai căra pe scări o bilă imensă de bowling, pe care, o dată scăpată din braţe, nu mai ai altă şansă decât s-o iei de la capăt, de la prima treaptă". Cred că flirtul sau, mă rog, ţinând cont de bile, tenisul de masă rămâne un sport infinit mai puţin periculos…

Unde le sunt feministele?

Schimbare spectaculoasă de atitudine în retorica feministelor americane: multe dintre ele par să fi renunţat la cruciada anti-pornografie, descriind fenomenul

XXX ca pe o utopie socială, capabilă să elibereze femeile de normele culturale şi morale constrictive ale trecutului…

„Pornografia este teoria, iar violul este practica”, sloganul lansat în 1974 de scriitoarea Robin Morgan, a constituit vreme de trei decenii cuvântul de ordine al mişcării feministe radicale din SUA. Catalizatorii acestei mişcări au fost nume grele, precum Catherine MacKinnon sau Andrea Dworkin, faimoase pentru legile anti-pornografie pe care le-au iniţiat în diverse state americane. Numai că – aşa cum observă şi Drake

Bennett într-un articol din The Boston Globe reluat pe www.boston.com – majoritatea bătăliilor de acest fel pe tărâm juridic au fost pierdute, acuzaţii (distribuitorii de filme sau publicaţii porno) invocând cu succes întâiul amendament al Constituţiei americane, care garantează libertatea de exprimare a mass-media. Consecinţele au fost diverse, mergând de la recenta decizie a unui important distribuitor de canale de televiziune prin cablu de a permite difuzarea programelor hard-core (filme porno clasificate „XXX”) până la constituirea unei semnificative disidenţe în interiorul mişcării feministe, sub logo-ul FACT (Feminist Anti-Censorship Taskforce).

Această mişcare este susţinută de figuri proeminente ale feminismului american, precum Gloria Steinem sau Susan

Brownmiller, şi a limitat, pe plan naţional, influenţa lui

Catherine MacKinnon, cea care, altminteri, a obţinut punerea sub acuzare, de către Tribunalul Internaţional de la Haga, a liderului sârb Radovan Karadzici pentru instigarea militarilor săi la violuri împotriva femeilor musulmane şi croate în timpul războiului din Bosnia.

Crezul feministelor liberale de şcoală nouă – vehement condamnat de recentul volum de eseuri Vieţile femeilor, legile bărbaţilor semnat de MacKinnon – sună cam aşa:

„Cine naiba se cred unele ca să ne spună încotro să se îndrepte imaginaţia noastră sexuală?” În consecinţă, ele propun investigarea pornografiei sub o grilă – á rebours sau nu – culturală, căutându-i explicaţiile socio-estetice şi înlocuind reprezentarea ei ca practică masturbatore ce trebuie reprimată cu cea a unei viziuni inedite de protest social, care trebuie analizată de-a fir a păr (pubian), pentru a i se găsi rădăcinile din subconştientul colectiv îndelung oprimat.

Chiar dacă administraţia Bush a încercat să recupereze „terenul pierdut” de către predecesorul său

Clinton, înfiinţând o secţie specială anti-pornografie în cadrul Departamentului de Justiţie şi numindu-l în fruntea ei pe Bruce Taylor (nimeni altul decât acuzatorul lui

Larry Flint din 1981), astăzi cazurile de procese vizând obscenitatea în mass-media s-au rărit considerabil. În replică, industria XXX a sporit incredibil, ajungând de la o cifră de afaceri de 3 miliarde de dolari pe an la aproape 14 miliarde, conform celor mai noi estimări.

…Iar afirmaţia din 1972 a lui Alan Dershowitz, profesor de drept la Universitatea Harvard, generată de scandalul filmului Deep Throat cu Linda Lovelace, cum că

„Feministele reprezintă cei mai înverşunaţi cenzori ai

Americii” pare să fie, acum, lipsită de obiect. Nu şi – zic eu – de atâtea şi atâtea satisfacţii de substituire.

Fundamentalismul erotic

Violenţele din Nigeria au determinat mutarea concursului Miss World 2002 de la Abuja la Londra. Cei

200 de morţi şi peste 1000 de răniţi dovedesc că mileniul al III-lea nu pare să aibă vreo legătură cu toleranţa. Povestea nu este deloc nouă. Site-ul „Arts and

Letters” ne reaminteşte că nici pe vremea lui Calvin, în

Geneva secolului al XVI-lea, lucrurile nu stăteau cu mult mai bine…

Revolta a început în momentul în care un ziar local a scris că atât de frumoase sunt participantele la concursul

Miss World, încât însuşi profetul Mahomed şi-ar fi putut alege niscaiva soţii dintre ele. Urmarea imediată a fost incendierea birourilor publicaţiei. După care totul a degenerat în lupte de stradă extrem de sângeroase, genul de confruntare pe care numai fundamentalismul religios îl poate produce. Islamiştii nigerieni nu au inventat, practic, nimic. În epoca lui Calvin, se petreceau şi altele, cu mult mai absurde, ne asigură William Naphy în cartea sa Crimele sexuale: Din Renaştere până la

Iluminism, recenzată de Kathryn Hughes în The

Guardian. Un flirt nepotrivit îţi putea aduce cadou un costum în dungi, iar o foarte discutabilă practică zootehnică te putea trimite direct la spânzurătoare.

Adulterul comis de un servitor cu nevasta stăpânului era considerat jaf, în sensul cel mai penal al cuvântului.

Graviditatea unei fete necăsătorite era aproape imposibil de explicat. Ipoteza violului cădea prima, întrucât pe atunci se considera imposibilă procrearea în absenţa orgasmului. Chiar dacă „autorul” copilului era concubinul sau logodnicul mamei, „păcatul” putea atrage întemniţarea „făptaşilor”. Un tânăr văcar care a susţinut că a urinat pe coada joianei în scop imuno-profilactic, pentru a alunga microbii din zonă, abia-abia a fost achitat. Cât despre homosexualitate, aşa ceva pur şi simplu nu exista. Existau doar acte individuale de sodomie şi acestea erau pedepsite direct cu moartea. În

1551, Jean Fontanna şi François Puthod au fost pârâţi de vecini cum că făceau un fel de wrestling în pielea goală. Fontanna a explicat, sub jurământ, că relaţia lor a debutat

atunci când a observat că partenerul său „avea un membru enorm”. Puthod, care era mult mai tânăr, a mărturisit, în lacrimi, curţii că efectiv nu-şi dăduse seama că făcuse ceva rău. Pedeapsa lui a constat în exilare, în timp ce Fontanna, care era tată de familie, a fost înlănţuit de o stâncă timp de fix un an şi o zi. Cât despre conţinutul sexual-necanonic al unui concurs de frumuseţe, în timpul căruia mai multe tinere necăsătorite defilează (şi) semi-nude, în costume de baie provocatoare… mai bine despre aşa ceva să nu-i pomenim nimic domnului Calvin! (Culmea ar fi fost ca mult hulitul concurs să fie mutat nu la Londra, ci la

Geneva, însă asta ar fi fost prea de tot, nu?)

Jerry Springer – Aria micului fetişist

Expresia „trash TV” desemnează perfect emisiunile promovate de celebrul Jerry Springer şi se referă chiar la partea din personalitatea omului contemporan pe care acesta, dacă ar putea, ar arunca-o oricând la gunoi. În tomberonul micului ecran, s-au înghesuit toate tarele congenitale, anomaliile dobândite şi viciile ocazionale ale

Americii ca într-o Curte pervers-absurdă a Miracolelor de doi bani şi multe, multe „grp”-uri (

gross rating point–

indicator de audienţă media). Mai nou, The New York

Times anunţă că show-man-ului i-a fost dedicată… ei, bine… o operă, care se repetă la Battersea Arts Center din Londra!

Cronicarul Marshall Sella vorbeşte despre o „sălbăticie muzicală a amoralităţii” care traversează, vorba istoricului, ca un fir roşu partitura lirică intitulată, pur şi simplu,

Springer. Oximoroanele nu sunt de ajuns pentru a descrie sindromul „love & hate

” care se poate aplica receptării critice a acestui straniu fenomen muzical. The

London Daily Telegraph, de pildă, o caracterizează ca fiind „minunat de inovatoare”, dar şi „revoltător de amuzantă”. Nicholas Hytner, care a regizat pe Broadway

Adierea dulce a succesului şi care, de la anul, va fi investit ca director al Royal Naţional Theater, nu-şi poate, nici el, stăpâni efuziunile: „Ceea ce îmi place este violenta acuplare a culturii de elită cu subcultura. Să vezi cum un haos vulgar este supus rigorilor operei clasice este incredibil! Din această însumare rezultă, oricum, mai mult decât două jumătăţi…” În operă se regăsesc, afirmă specialiştii, influenţe extrem de diverse şi, în orice caz, teribil de eterogene: Bach, Miles Davies, Burt

Bacarach, Sex Pistols, Mozart, ba chiar şi straniul mix melodic al lui Olivier Messiaen rezultat din juxtapunerea armoniei religioase şi a sunetului franciscan al păsărelelor.

În libret, la rându-i, şi-au băgat, fără s-o ştie, coada indivizi literari precum John Milton, William Blake ori

Samuel Beckett.

Dacă aria post-modernismului n-ar suna tot mai mult ca un falsetto, probabil că într-o asemenea paradigmă fără de limite am fi tentaţi să înscriem o asemenea operă (jucaţi-vă cu sensurile multiple ale cuvântului cât vreţi, că e superofertă). Există, evident, precedente istorice ale acestei tentative concupiscente de a cupla între ele elemente ale istoriei culturii recente. John

Adams a realizat, în 1987, opera Nixon în China

; în

1992, Anthony Davis a narat, în Tania, epopeea răpirii lui Patty Hearst, operă din care nu lipseşte un duet de amor, în ritm de blues, între Betty Ford şi Fidel Castro.

Pentru România, întrevăd un scenariu de bel-canto avându-i ca protagonişti pe Nicu Gheară, Andreea Marin,

Miron Mitrea şi, pentru un pic de culoare… dar mai bine adăugaţi dumneavoastră…

Noile depresii ale vaginului

După treizeci de ani de la fulminantul său succes cu

Teama de zbor, Erica Jong revine, în Newsweek, cu un eseu explicativ. Cea care a sugerat cândva că, din punct de vedere sexual, căsătoria e o mare plictiseală, nu se consideră deloc o mamă a feminismului sau a

„corectitudinii politice”…

Mai degrabă, ea continuă să pledeze pentru dreptul femeii (fie ea şi căsătorită!) de a avea fantezii erotice extraconjugale, de a evada din plasa de convenienţe sociale care o condamnau la statutul perpetuu de eroină a Literei stacojii. Prin 1973, adulterul era încă un păcat capital, astfel că romanul Ericăi Jong a venit ca o furtună pentru mintea, dar mai ales pentru sufletul americancelor şi nu numai. (De atunci, s-au tipărit 7

milioane de exemplare în SUA, încă 5 milioane apărând în restul lumii.) După ce termenului dumasian i s-a mai adăugat o decadă, autoarea constată că lumea a evoluat semnificativ, încât „orice revistă pentru femei care se respectă a ajuns să promită 101 metode de supraexcitare a partenerului”. S-ar zice că toate zăgazurile pudibonderiei s-au rupt şi, în lume, s-a revărsat un val gigantic de erotism care a şters de pe harta intimă a feminităţii toate limitările unei morale desuete. Vai, nu! Cariera surclasează libidoul şi, pe măsură ce femeia câştigă tot mai multe drepturi, sexul ei se mumifică (vă amintiţi „depresia vaginului” a unui personaj din Sex and the City?

)

. Pasiunea şi căsătoria nu numai că nu mai fac casă bună în pat (sau, mă rog, în avion sau în cabina unui ascensor), dar par a fi devenit noţiuni ireconciliabile, ele născând hibrizi absurzi de tipul „căsătoriei fără sex” despre care se discută cu atâta înfocare peste Ocean (de parcă pe insula Ellis li s-ar fi confiscat clitorisul tuturor

imigrantelor!). Desigur, de vină e întotdeauna şi partenerul falocratic (citiţi

Declinul masculilor de Kathleen Deveny), mult prea preocupat de noul tuning al maşinii decât de nevoile de comunicare intimă ale Doamnei sale, altminteri eficient (ă)

Chief Opperating Officer sau, vorba ’ceea, Senator de

New York (deşi nu am crezut niciodată că în familia

Clinton s-a practicat vreodată strămoşesc-sănătoasa poziţie a misionarului).

…Între timp, Erica Jong însăşi a făcut carieră, a mai scris şapte romane (ultimul – Sappho’s Leap – a apărut în primăvară), şi-a intitulat masochist memoriile Teama de… cincizeci de ani, i-a dedicat un studiu amplu lui

Henry Miller (parcă-parcă i-a mai venit mintea la cap, ar zice misoginii), a publicat şase volume de poezie, a luat un premiu din partea ONU (?!?) şi a comis memorabilul citat (în fond, un truism): „Sfatul este ceea ce vrem să primim atunci când ştim deja răspunsul la o întrebare nasoală, dar ne dorim să nu-l fi ştiut niciodată”. Iar

Teama de zbor este tot mai mult un răspuns care nu mai foloseşte nimănui, nici măcar femeilor: „Doamnelor din lumea-ntreagă, / Eu vă dau un singur sfat: / Nu lăsaţi sexul pe stradă / Din cauza la un bărbat”!

Clinton şi gura de aur

Cea mai mare afacere editorială din domeniul nonficţiunii s-a perfectat la New York. William Jefferson

Clinton, mai cunoscut ca Bill, va încasa circa zece milioane de dolari ca avans pentru memoriile sale, care au fost tipărite de Knopf Publishing Group. El bate astfel recordul stabilit în 1994 de Papa Ioan Paul al II-lea, care a primit, pentru povestea vieţii sale, abia 8,5

milioane, şi spulberă precedenta performanţă din familie, actualul senator Hillary Rodham Clinton obţinând, de la

Simon & Schuster, cu chiu cu vai, numai 8 milioane în valută americană.

Nu ştiu în ce măsură Sanctitatea Sa a abordat şi controversele legate de tinereţea sa petrecută sub numele Karol „Lolek” Wojtyla, inclusiv episodul lagărelor de concentrare naziste (episod în care nu a figurat ca victimă, unii istorici susţinând că dimpotrivă!), însă pentru

Bill Clinton deliciile orale din incintele ovale nu au putut fi evitate. Mă întreb dacă domnişoara Lewinski îşi va revendica legitimul procent din acest business, gura ei de aur bătând în audienţă orice alt eveniment din timpul mandatului fostului locatar de la Casa Albă. Deşi nu s-a precizat explicit, e mai mult decât clar că volumul nu va evita clăbuceii de la guriţa Monicăi, editorul explicând că

„va fi, mai degrabă, o carte de memorii romanţate, nu un tratat de administraţie publică”. Sonny Mehta, preşedinte şi redactor-şef la Alfred A. Knopf, o divizie

Bertelsmann Random House, l-a desemnat pe faimosul

Robert Gottlieb în calitate de redactor de carte. Acesta a mai lucrat în trecut cu celebrităţi precum Toni Morrison

(Premiul Nobel pentru literatură), Katharine Graham,

Robert Caro sau Barbara Tuchman. Se pare că, de la raportul independent al consilierului Kenneth W. Starr despre afacerea Whitewater (falimentul băncii din

Arkansas, care l-a îmbogăţit pe Clinton pe când acesta era doar guvernatorul statului „superecologic”) şi trecând prin impresionanta listă de bestselleruri despre Bill (tomuri de Joe Klein, Michael Isikoff, Bob Woodward, George

Stephanopoulos şi James B. Stewart), familia ex-preşedintelui a devenit subiectul predilect al ziariştilor americani. Hillary, noua feministă „de fier”, a mai publicat ea însăşi trei cărţi la Editura Simon & Schuster şi încă nu şi-a narat în varianta hard-cover odiseea câştigării fotoliului de senator al statului New York! Pe de altă parte,

singurul preşedinte american implicat într-o savuroasă fellatio benevolentiae, rămâne de departe cel mai popular lider al SUA de la John Kennedy încoace (şi acela, beneficiar al unei serii de sucţiuni combinate executate de femeia secolului, Marilyn Monroe). De curând, simpaticul Bill (care a mai jucat într-o soap-opera cu conţinut politic la Bucureşti, alături de un celebru geolog autohton) şi-a inaugurat un birou taman în Harlem, iar afro-americanii din zonă l-au întâmpinat ca pe un zeu. În acelaşi timp, o prestigioasă universitate londoneză i-a propus să devină profesor asociat şi nu pe bani puţini. Una (unul) peste alta, cu toată Iugoslavia amestecată cu pământul de bombardierele flotei din

Mediterana, lumea continuă să-l iubească pe Bill, adulându-l poate tocmai pentru normalitatea sa omenească. De unde se vede ca o oralitate la timpul ei face cât zece idei…

Fata vicepreşedintelui

Până când motanul Socks, al lui Bill Clinton, va fi de acord să-şi publice amintirile din Biroul Oral (se pare că el e singurul martor credibil al episodului Monica

Lewinski), să ne mulţumim cu memoriile fetei vicepreşedintelui Dick Cheney, întâmplător lesbiană.

Regula spune că a fi vicepreşedinte al Statelor Unite înseamnă să fii un personaj cvasianonim, pe care presa nu are de ce să-l ia în seamă. El este eterna rezervă la start, care nu este aproape niciodată introdusă în competiţie, decât în situaţii excepţionale (şansa lui

Lyndon Johnson s-a numit atentatul de la Dallas împotriva lui John Kennedy).

Nici Dick Cheney nu a deraiat de la această regulă, însă în ultima vreme el ţine tot mai des capul de afiş al cotidienelor de peste Ocean. Mai întâi, o sculptoriţă de

mâna a treia, Lorraine Feinbaum, a încercat să-şi promoveze o expoziţie deschisă la Ziffle Gallery din

Casper Wyoming (cum ar veni, la noi, la Ateneul Popular

„Iulian Bitoleanu” din Roşiori de Vede), denumind-o

Cheney dezlănţuit şi anunţând că intrarea copiilor sub şaisprezece ani este strict interzisă. Vezi, Doamne, lucrările ar fi fost inspirate de torsul, membrele şi membrul vicepreşului, care i-ar fi pozat nud artistei pe când era student la Universitatea din Wyoming şi-şi mai rotunjea veniturile făcând pe modelul (iar plasticiana zice că, ohohoho, avea cu ce!).

Dacă asta pare o simplă speculaţie publicitară, faptul că fiica lui Cheney, Mary (manager de campanie al tatălui ei, printre altele), îşi va scrie memoriile este cât se poate de pertinent, în special din punct de vedere business. Să notăm că, potrivit lui David D. Kirkpatrick şi

Edward Wyatt (www.nytimes.com), ea a încasat deja, de la renumita Editură Simon & Schuster, un aconto de un milion de dolari pentru cartea autobiografică (din care nu a scris încă niciun rând!) şi pare să ameninţe topul onorariilor în domeniu, pe care, deocamdată, îl domină:

1. Hilary Clinton; 2. Papa Ioan Paul al II-lea; 3. Bill

Clinton, cu sume finale între 7 şi 10 milioane.

Senzaţionalul ipoteticului volum nu este asigurat atât de promisiunea autoarei că va realiza un portret al tatălui ei total diferit de imaginea sa publică (ceea ce, în fond, numita sculptoriţă a făcut deja!), cât de faptul că

Mary Cheney este una dintre cele mai cunoscute lesbiene ale Americii, una care şi recunoaşte asta deschis, în public. Ceea ce, în egală măsură, l-a ajutat şi l-a încurcat pe tatăl ei în activitatea politică. Pe de o parte, acesta s-a simţit stânjenit de campania de scrisori

„Dear Mary”, prin care principalele organizaţii americane de gay şi lesbiene îi cereau să denunţe politica preşedintelui Bush de anulare a căsătoriilor homosexuale.

Pe de altă parte, însă, făptul că John Kerry, candidatul democrat în alegerile din toamna trecută, a invocat orientarea sexuală a fiicei coechipierului lui Bush Jr. În cadrul dezbaterii finale televizate a făcut-o pe anti-clona lui JFK să piardă ceva voturi pe considerente de political correctness.

Aşa că, una peste alta (la propriu!), Mary Cheney şi-a ajutat tatăl în campanie, iar acum investiţiile ei sentimentale vor rodi şi în planul editorial-bancar. Cum spuneam, se pregăteşte pisoiul lui Clinton, cu o carte care va conţine şi scheme detaliate, din ciclul „o poziţie pe zi”…

George W. Bush, lecturi suplimentare

Scott MeClellan, ofiţerul de presă al Casei Albe afirmă că, pe noptiera preşedintelui Bush se află trei cărţi:

biografiile lui George Washington şi Alexander Hamilton, ca şi Biblia. Pentru un politician destul de religios, lista e perfect explicabilă. Totuşi, George W. Preferă, în realitate, ultimul roman al lui Tom Wolfe, în care sunt descrise beţiile sălbatice şi ritualurile de iniţiere sexuală practicate în universităţile americane.

Sub semnătura Elisabethei Bumiller, Internaţional

Herald Tribune a declanşat un mic scandal cultural legat de cartea favorită a celui mai puternic om de pe planetă, unul care pozează adesea într-un moralist cam bigot. Se zice că Bush al II-lea nu numai că citeşte volumul (într-un ritm de 20-30 de pagini pe seară), dar a şi recomandat-o cu entuziasm prietenilor săi. Autorul,

Tom Wolfe, este un clasic în viaţă al literelor americane

(şi nu un „autor de literatură erotică”, aşa cum s-au grăbit să-l eticheteze unele publicaţii, inclusiv din

România). Născut în 1931, el lucra în tinereţe pentru revista Esquire şi fusese trimis să scrie un reportaj despre maşini în California. Când editorul său a decis să-i publice, în loc de reportaj, notiţele, Wolfe a devenit involuntar fondatorul literaturii non-fiction. Ulterior, în

1968, cartea sa The Electric Kool-Aid Acid Test

(dedicată culturii hippie şi LSD-ului) devine lucrarea clasică pentru acest gen novator de beletristică, căruia îi va rămâne fidel vreme îndelungată. De altfel, Tom Wolfe publică primul său roman-roman (bestsellerul The Bonfire of Vanities, consacrat mediului de afaceri newyorkez)

abia în 1987!

I Am Charlotte Simmons este al treilea său titlu de ficţiune şi stă la baza recentului scandal mediatic. Dar…

De ce nu ar recunoaşte preşedintele SUA că citeşte această carte? Probabil, din ipocrizia pe care, în mod firesc, o generează funcţia sa, fiindcă altminteri autorul îi este chiar prieten, Wolfe fiind invitat anul trecut să ţină un speech la Casa Albă. Tată a două fete cu ceva tinereţe universitară legată de băutură şi droguri uşoare, e posibil ca Bush să se teamă, în plus, de faptul că unii reporteri indiscreţi ar putea scormoni în propriul său trecut de student. S-a mers până acolo încât s-a afirmat că el însuşi se regăseşte tulburător în scena dezvirginării produse la beţie a eroinei. Scena durează un capitol întreg, iar prozatorul nu face economie de detalii picante…

Dacă a citi un roman care conţine scene de sex nu e politically correct pentru ocupantul Biroului Oval (fost

Oral), mă întreb doar dacă al nostru locatar de la

Cotroceni ar recunoaşte că citeşte şi altceva decât Toate pânzele sus! Eu cred că da.

Cărţi la metru şi la kilogram

Americanii cumpără cam nouă cărţi pe an fiecare – un total impresionant de 2,5 miliarde de exemplare. Dar,

oare, le şi citesc?!? Cu atâtea războaie în direct la televizor, cu navete spaţiale care ard live, cu Super

Bowl-ul sau cu Gala Oscarurilor pe cap, mai au ei totuşi timpul fizic de a le parcurge, de la prima până la ultima pagină? Unii dintre ei, cu siguranţă! De pildă, doamna

Harriet Klausner, din Pennsylvania, care devora una la micul dejun, alta la prânz şi încă una, a treia, pe-nserat…

Mrs. Klausner a lucrat, prin anii ’70, într-o bibliotecă publică. Instituţia respectivă edita un newsletter şi a solicitat-o să redacteze, pentru acesta, mici recenzii ale volumelor noi care intrau în fondul de carte. Cu câţiva ani în urmă, www.Amazon.com a început, la rându-i, să invite lumea să posteze pe site recenzii similare. Din partea doamnei Klausner, s-au adunat – uite-aşa! — 4100

de bucăţi. Harriet Klausner este considerată oficial „cel mai mare cititor al Americii” şi acest fapt este, în consecinţă, acreditat în articolul lui Jesse Oxfeld din Book

Magazine (reluat pe site-ul meu favorit, Arts & Letters).

Pentru majoritatea campionilor cititului industrial problema cea mai dificilă este, cred, cea a opţiunii. Sunt atât de multe titluri disponibile, încât ce naiba să alegi mai întâi?

Jules Arens, o altă americancă lucrând într-o bibliotecă publică (din Columbus, Nebraska), are un criteriu foarte clar. Ea citeşte cărţile – numai de ficţiune – în ordine alfabetică. Jules are treizeci şi doi de ani şi abia a ajuns la cota B-o-v. Estimează că, pe la nouăzeci, se va apropia de ultimele litere ale alfabetului! Problema e că, între timp, vor apărea destule alte titluri cu A, B, C…

James Billington este bibliotecar la cea mai mare instituţie de profil din lume, adică Biblioteca Congresului, care deţine peste 18 milioane de volume. Mai relaxat – are deja şaptezeci şi trei de ani – el nu citeşte decât volumele premiate sau ale autorilor premiaţi, începând, evident, cu

operele laureaţilor cu Nobel. Vârsta, însă, nu potoleşte foamea de carte: venerabila Mary Alice Horne, din Ohio, a împlinit şaptezeci şi opt de ani, iar scorul său pentru 2002 este… 675 de volume (recordul personal datează din 1999 – 729 de cărţi). Cititul poate reprezenta şi un alt tip de deformaţie profesională.

Nicholas Sparks, de pildă, este el însuşi scriitor, ba chiar autor a şase bestselleruri (unele ecranizate, precum

Mesaj în sticlă, în care au jucat Kevin Costner şi Robin

Wright Penn). Anul trecut, romancierul a citit exact 125

de titluri. Cel mai rapid cititor din SUA este considerat

Howard Stephen Berg. El a dovedit asta într-o emisiune televizată, în cadrul căreia a parcurs o carte de 240 de pagini în doar 20 de minute. După aceea, realizatorii l-au invitat în studio pe însuşi autorul cărţii, care l-a chestionat la sânge pe voracele cititor. Punctajul obţinut de acesta: 100 de puncte din 100 posibile! În fine, cel mai mare cititor de la Casa Albă este principalul consilier al lui Bush Jr., Condoleezza Rice. Şi ea citeşte câteva cărţi pe săptămână, proiectul cel mai ambiţios fiind

Război şi Pace, dar – atenţie! — în original, în ruseşte. Nu ştiu ce a înţeles de aici drăgălaşa Condy Rice, cert este că, în momentul în care scriu aceste rânduri, un covor de bombe se aşterne pe străzile Bagdadului…

Săraca fată bogată şi problemele ei erotice

Pentru mulţi, azi, Gloria Vanderbilt nu e decât o marcă de lux de fashion ori de cosmetice. Sub aceeaşi titulatură se ascunde însă şi un brand memorialistic pe care nu-l poţi ignora dacă te preocupă istoria erotică a showbizului american din a doua jumătate a secolului trecut.

Gloria Vanderbilt nu e doar o pionieră în domeniul jeans de marcă (pe care i-a lansat la începutul anilor

’70), ci şi o împătimită autoare de tomuri autobiografice

(aproape 1000 de pagini publicate până acum). Născută în 1924, moştenitoare cu cântec, la vârsta de doi anişori, a unei averi considerabile în epocă (4 milioane de dolari – pentru care se va lupta, mai târziu, cu propria mamă, Gloria Laura Mercedes Morgan), măritată de patru ori cu acte (inclusiv cu marele dirijor Leopold

Stokowski), cuplată mai mult sau mai puţin ocazional cu celebrităţi masculine de talia unui Gene Kelly sau Marlon

Brando, Gloria a simţit nevoia imperioasă de a pune pe hârtie tot ceea ce primise, la rându-i, în pat. Au rezultat trei volume de memorii fierbinţi: Orice Upon a Time

(1985), A Mother's Story (1997) şi, recent, It Seemed

Important at the Time: A Romance Memoir, cea mai explicită dintre cărţi, recenzată de Tom Shone în The

New York Observer. Volumul este un index falocratic, un omagiu adus masculilor de nume şi de rasă, care au frecventat-o pe rând. Măritată mai întâi, prin 1941, cu un agent de la Hollywood, Pat DeCicco, moştenitoarea magnatului căilor ferate (Reginald Claypoole Vanderbilt,

1880-1926) a întâlnit iubirea vieţii sale patru ani mai târziu, când s-a recăsătorit cu muzicianul Leopold

Stokowski („un înger pe Pământ, posedându-mă în ritmul respiraţiei sacadate"), căruia i-a făcut doi copii,

Leopold Stanislaus Stokowski (1950) şi Charles Stokowski

(1955). Dintre mulţii penetratori ai budoarului său, doar

Brando pare să-l fi egalat sexual pe divinul dirijor: „Dacă

Leopold era Dumnezeu, atunci Marlon era Zeus însuşi"!

Următorul pe lista conjugală a fost alt nume greu, regizorul Sidney Lumet, în 1955, care a rezistat unui lung şir de infidelităţi până prin 1963. În fine, scriitorul

Wyatt Emory Cooper a luat-o şi el de nevastă, cuplul având alţi doi băieţi, Carter Vanderbilt Cooper (1965) şi viitorul ziarist de mare influenţă Anderson Cooper

(1967).

Gloria… Gloriei nu a fost însă legată doar de bani şi bărbaţi, ea câştigându-şi mai întâi notorietatea în calitate de pictoriţă, poetă şi actriţă, înainte de a intra în afacerile cu modă, în 1968, când s-a implicat în companiile Hallmark şi Bloomeraft, cunoscând consacrarea în anii ’70, când a lansat faimoşii „Gloria Vanderbilt

Designer Jeans”. După ce a studiat la celebra Art

Student’s League din New York, într-un târziu s-a specializat în designul de haine, ţesături, porţelanuri, sticlărie, ochelari şi accesorii de damă. Citindu-i totuşi cărţile, turbulentele, pătimaşele şi telenovelisticile sale episoade amoroase cu Frank Sinatra, John Huston ori cu milionarul şi excentricul aviator Howard Hughes, cu imprevizibile schimbări de personaje în decursul aceleiaşi zile, volumele par a concura serios reuşitele din modă sau parfumuri, depăşind totodată performanţele propriei mame, de a cărei tutelă avocaţii au scăpat-o – în favoarea mătuşii sale, Gertrude Vanderbilt Whitney – după ce i-au dat în vileag relaţiile aparent sado-maso cu un prinţ german (pe care, se zice, l-ar fi vrut şi de bărbat)

şi pe cele lesbiene cu o membră a familiei regale britanice (marchiza de Milford, soţia unui nepot al reginei

Mary), cu care – povestesc servitorii – obişnuia să se îmbăieze în şampanie… O viaţă deloc tristă, plină de umori!

Post scriptum post-coitum. „Marlon Brando m-a sunat şi m-a invitat să zbor la Los Angeles pentru o cină şi un digestiv. M-am dus, ne-am iubit şi, după ce m-am întors la New York, am aşteptat în zadar să mă sune.

N-a făcut-o însă, în schimb, a doua zi spre seară, a trecut pe la mine Gene Kelly, care mi-a cântat în ploaia… de lacrimi a inimii mele până când am început să ne sărutăm…”

Peggy Guggenheim iubea mult

Colecţionară de artă, Peggy Guggenheim s-a dovedit a fi şi o mare colecţionară de artişti celebri, de la Henry

Moore la Max Ernst. În memoriile ei, proprietara galeriei newyorkeze „Art of the Century” suţine că s-a culcat cu peste 1000 de bărbaţi şi cu vreo câteva femei. Unii dintre contemporanii ei avansează însă cifre şi mai generoase. Yves Tanguy, de pildă, apreciază că Max

Ernst ar fi fost întâmplarea erotică a lui Peggy cu numărul – ei, bine! — 3812… Două noi cărţi despre această eroină a amorului liber şi boem sunt recenzate de Anna Vaux în Times Literary Supplement.

În 1946, după ce Max Ernst a părăsit-o pentru

Dorothea Tanning, cea de-a patra soţie a sa, Peggy

Guggenheim şi-a publicat, supărată, memoriile. Culmea ironiei, cartea avea să apară cu o supracopertă semnată chiar de Ernst, coperta a IV-a aparţinându-i lui Jackson

Pollock. Cele 365 de pagini ale volumului efectiv l-au oripilat pe amantul infidel, care a considerat că, pentru autoare, cartea reprezenta un „act de autoflagelare, incredibil pentru colapsul unei gândiri raţionale”.

Document al unei sexualităţi (imaginare sau nu)

debordante, Out of the Century narează, de la bun început, fapte demne de Henry Miller. Dezvirginată târziu, pe la douăzeci şi trei de ani, Peggy i-a cerut defloratorului „tot ceea ce se evoca în frescele de la

Pompei”, un adevărat Satyricon. Anton Gill, în Viaţa unei femei obsedate de artă, şi John Richardson, în Monştri sacri, maeştri sacri, evocă şi alte episoade, unele extrem de violente. Se pare că, ulterior partidelor de sex, Peggy avea crize în cursul cărora spărgea tot ceea ce-i ieşea în cale, inclusiv oglinzi scumpe de Murano, candelabre şi alte piese de colecţie. Nici amanţii ei nu erau cu nimic mai

prejos. Scriitorul John Holms o obliga să stea ore în şir în faţa ferestrei deschise şi o

„boteza”, deşertându-i, din când în când, sticle de whisky în cap, în cadrul unui ritual iniţiatic mai mult etilic decât erotic. Samuel Beckett, la rându-i, nu făcea sex decât beat pulbere, după care o obliga să-i ofere felaţii la greu tovarăşului său de pahar Brian Coffey. Amicele lesbiene, cum ar fi Emily Coleman sau faimoasa Djuna

Barnes, erau mai cuminţele sub acest aspect, neavând pretenţii extravagante, cel mult solicitând-o la realizarea unor scene de grup cu juisări abundente. Totuşi, biograful Anton Gill se cam îndoieşte de veridicitatea acestor relatări, considerând că majoritatea respectivelor acuplări sălbatice nu au avut loc decât în mintea sărmanei Peggy, o femeie bogată, dar urâtă foc şi cumplit de complexată de sex-appeal-ul ei… pauper.

Romancierul Gore Vidal, după ce pictorul Theodore

Stamus i-a comparat lui Peggy nasul cu o „vânătă”, a apreciat că pentru a putea avea o relaţie sexuală normală cu ea un bărbat care nu băuse destul în prealabil trebuia neapărat „să-i pună un prosop pe faţă”.

Contemporanii lui Marin Preda susţin că acesta aprecia similar circumstanţele obligatorii ale unei întâlniri romantice cu Nina Cassian. De unde se vede că viaţa sexual-artistică a popoarelor presupune unele coincidenţe absolut tulburătoare…

„Mama Naţiunii” era lesbiană?

Nerecunoscută în ţara natală, Chile, decât foarte târziu, când obţinuse deja Premiul Nobel pentru literatură, Gabriela Mistral a fost confiscată apoi de dictatorul Pinochet în scopuri propagandistice, imaginea ei apărând inclusiv pe bancnota de 5000 pesos. Mai nou, ipoteza lesbianismului scriitoarei a stârnit o teribilă controversă,

riscând să distrugă un mit ce părea imuabil, încremenit în programele şcolare.

Deşi a fost adesea asociată în fel şi chip cu maternitatea, mai ales la figurat – „Mama Naţiunii”, Mistral nu a fost niciodată căsătorită şi nici nu a avut vreun copil. Mai mult, nu se cunoaşte nici măcar numele vreunui iubit al ei care să-i fi împărtăşit fizic propensiunile lirice. Adesea, pentru a i se masca acest paradox existenţial, i s-au exaltat virtuţi precum cumpătarea sau ascetismul, sugerându-i-se chiar un uşor aer de sfinţenie.

Licia Fiol-Matta, profesoară la o universitate nord-americană, demontează acest mit în cartea ei O

ciudată Mamă a Naţiunii: Statul şi Gabriela Mistral, comentată recent, în The New York Times (Book

Review

)

de Larry Rohter. Chiar dacă nu aderă total la teza lesbianismului, recenzentul este însă tentat să-i acorde poetei prezumţia de nevinovăţie, câtă vreme nu există dovezi nici de partea hetero-, nici de cea a homo-sexualităţii poetei. Între timp, un artist chilean gay,

Francisco Casas, a turnat destul gaz pe foc scriind un scenariu care va sta la baza unui film în care secretara americană a scriitoarei este prezentată ca amanta ei.

Născută în 1899 sub numele Lucila Godoy Alcayaga, autoarea şi-a ales pseudonimul în adolescenţă, pe când era fascinată de poetul francez Frederic Mistral. De altfel, primul ei volum de versuri (Poemele morţii–sonete) a apărut în 1914 cu semnătura Mistral. Cartea nu a impresionat pe nimeni şi, după câţiva ani, în 1922, ea a părăsit definitiv ţara, lucrând mai întâi în Mexic (în cadrul unui program de reformă a sistemului educaţional), apoi făcând o carieră în diplomaţie şi servind în calitate de consul în Spania, Italia, Portugalia, Brazilia, din nou în

Mexic şi în Statele Unite, unde a şi încetat din viaţă, în

1957. În treizeci şi cinci de ani, n-a mai vizitat Chile decât de trei ori! Totuşi, Premiul Nobel din 1945 şi dorinţa lui Pinochet de a contrapune pe cineva comunistului şi ateului Pablo Neruda au readus-o în prim-plan, cu toate excesele de rigoare. Pe vremea dictatorului, Mistral devenise o imagine sacră, intangibilă.

Abia după 1990, când poemele sale, multe de natură religioasă, au fost adesea surclasate de versiunile pop, rap sau chiar heavy metal ale stihurilor lui Neruda, veneraţia de care se bucura Mistral s-a stins puţin câte puţin. Astăzi, cei doi scriitori sunt trataţi de pe un relativ picior de egalitate. Dar, dacă Neruda şi-a mărturisit deschis priapismul în memoriile sale („Mărturisesc că am trăit”), Mistral nu şi-a recunoscut niciodată preferinţele sexuale. Ca să-i dreagă un pic imaginea, fanii vor să-i publice acum un volum de corespondenţă în care au inserat şi câteva scrisori de dragoste către un tânăr poet de acum un veac. Dar zvonul despre saphismul ei pare tot mai verosimil, ceea ce, într-o ţară catolică, reprezintă un adevărat dezastru. Cum ar fi, în teoctista noastră ţărişoară, să se spună despre Ana Ipătescu, bunăoară, că nu a fost doar pre-text de bulevard, ci practicantă activă a lascivului cult al lui Bylitis? Despre

Ecaterina Teodoroiu, deocamdată nimic.

Şamanul lor, un (alt) fel de Bivolaru

Puţini lideri spirituali ai Americii contemporane se pot lăuda că au exercitat o influenţă comparabilă cu aceea a lui Carlos Castaneda, unul dintre fondatorii mişcării New

Age, dar şi un mare beneficiar sexual al acesteia…

„Guru bate kuru’!” Această axiomă se potriveşte de minune şi Gregorianului nostru, şi şamanului lor! Ca şi

Erich Segal (care, cam în aceeaşi perioadă şaizecistă, bulversa lumea cu a sa Love Story)

Castaneda provine din mediul universitar. Profesor de antropologie la

U.C.L.A. (University of California Los Angeles), el a stârnit senzaţie în 1968 cu cartea Învăţăturile lui Don Juan:

Metoda Yaqui de cunoaştere a lumii. Castaneda susţinea, în epocă, faptul – destul de neverosimil – cum că originea textului ar fi constituit-o întâlnirile sale cu un bătrân şaman indian (culmea, numit „Don Juan”). Acest

Călugăr Vasile erotoman l-ar fi iniţiat în studiul „realităţii alternative”. Filmul lui Ralph Torjan (fost discipol al lui

Castaneda), intitulat Enigma unui vrăjitor, demontează – vai! — acest mit, aşa cum aflu din comentariul, postat pe site-ul The New York Times, de

Dave Kehr. Nu a existat niciun stagiu de „ucenicie iluminată” şi niciun „Don Juan”, iar „învăţăturile” atribuite acestuia reprezentau, de fapt, compilaţii ale diverselor scrieri academice din acea vreme. Mai mult, Castaneda

(care a murit în 1998) s-a folosit de popularitatea rapid câştigată pentru a-şi seduce în serie discipolele (acestea însă cât se poate de reale!), grupate în ceea ce intimii săi numeau „haremul privat al lui Carlos”. Dincolo de aceste detalii picante, situate – cum altfel? — între

„metafizică şi clitoris”, realizatorul documentarului subliniază la tot pasul influenţa pozitivă, asupra propriei existenţe, a doctrinei lui Castaneda, în combinaţie liberă cu folosirea drogurilor psihedelice, abia lansate şi neinterzise de lege pe atunci. Adăugaţi acestui cocktail un pic de Jim Morrison şi veţi înţelege de ce, altminteri, un onorabil profesor universitar s-a transformat, peste noapte, într-un VIP Flower Power, profet al sexualităţii eliberate de limitele convenţionalului şi pionier al descătuşării individului din structurile rigide ale societăţii consumiste…

La noi, încă de pe vremea taberelor bivolare de la

Costineşti, lucrurile nu stăteau diferit, cu diferenţa că şamanul nostru nu avea niciun fel de background sau obiective academice. Chestie de CV, de la Tărtăşeşti ne vin – cel mult – oameni politici.

Deasupra cuibului de cuci. Ultimul zbor

Îl chema Ken Kesey şi, după ce a publicat Zbor deasupra unui cuib de cuci în 1962, a fost condamnat la locul de muncă (ferma tatălui său din Pleasant Hill)

pentru posesie de droguri, şi-a crescut cei trei copii la ţară în Oregon, a crescut vite şi oi în acelaşi perimetru, a cultivat afine, a ţinut un seminar de creative fiction în urma căruia cei treisprezece studenţi ai săi au publicat un roman de mistere, a inventat un nou număr de magie făcând un iepure să dispară şi, din cauza diabetului, s-a lăsat de droguri în anul 2000, după o viaţă dedicată LSD-ului. A murit în toamna târzie a lui

2001.

Epoca psihedelică nu ar fi însemnat probabil nimic fără dietilamida lisergică (LSD) şi efectul ei incantatoriu. Kesey, după ce a absolvit, în 1957, cursurile universităţii de acasă, „de la ţară”, a obţinut o bursă la Stanford şi s-a mutat în Perry Lane, suburbia boemă din Palo Alto. Aici, conform articolului-necrolog din New York Times semnat de Christopher Lehmann-Haupt, l-a cunoscut pe Vie

Lovell, un absolvent de psihologie, care i-a povestit despre experimentele cu droguri întreprinse la Spitalul

Veteranilor din Menlo Park. Cum pentru o singură şedinţă se plăteau 75$, tânărul ţărănoi s-a prezentat voluntar. Astfel a început marea lui aventură în lumea substanţelor psihotrope, cu consecinţe atât livreşti, cât şi, nu o dată, aproape carcerale, justiţia urmărindu-l de mai multe ori, obligându-l să se refugieze în Mexic sau aplicându-i sancţiunile de rigoare. Kesey va organiza faimoasele petreceri numite „Acid Tests” la ferma sa din

Oregon şi, în această calitate, va fi şi eroul principal al romanului non-fiction The Electric Kool-Aid Acid Test
(1968) al lui Tom Wolfe. Se născuse noua religie a
Americii, iar fermierul-literat era unul dintre profeţii ei.
Împreună cu un grup de prieteni (numiţi „The Merry
Pranksters"), el va cutreiera ţara de la Pacific (La
Honda, California) la Atlantic (New York City), la bordul unui autobuz vechi din 1939 şi al cărui şofer era Neal
Cassady, cel care avea să devină Dean Moriarty în alt roman celebru, On the Road al lui Jack Kerouac. A
rezultat un exerciţiu Flower Power de redescoperire a unei Americi, căreia îi oferise deja metafora structurală în faimosul Zbor… în chip de azil psihiatric fără limite. La finalul expediţiei, a realizat că, nu numai în absenţa drogului, americanii nu mai ştiau să comunice între ei.
Era exact înstrăinarea din roman a lui MeMurphy, a lui
Billy Bibbitt sau a lui Chief Broom. Un sentiment greu de echivalat şi pe care Kesey nu l-a mai regăsit în filmul lui
Milos Forman din 1975, care avea să câştige nu mai puţin de cinci premii Oscar. Dar prozatorul nu a fost mulţumit nici de scenariul de film, nici de alegerea lui
Jack Nicholson pentru rolul principal şi i-a dat în judecată pe producători (Michael Douglas era unul dintre ei), obţinând drept compensaţii 800000$ şi 5% din încasările totale. Cu toate acestea, a refuzat să privească vreodată pelicula.
Romancierul din Bagdad
Îmi amintesc cu emoţie poezia lui Nea Nicu, aia cu
„Din Pirinei la Carpaţi" şi cu „Să facem din tunuri tractoare" (text adaptat). Mai modest, Emil
Constantinescu a comis doar un banc (nesărat):
„Domnule Preşedinte, ştiţi că mulţi români au crezut că veniţi… doi: Jacques… şi Rac!" E drept, Sir Winston

Churchill a obţinut, pentru memoriile sale, nici mai mult nici mai puţin decât… Premiul Nobel pentru Literatură. În galeria şefilor de stat cu veleităţi scriitoriceşti, se înscrie şi unul la care, poate, nu s-ar fi aşteptat prea multă lume: Saddam Hussein a comis deja cel de-al doilea roman.

Debutul literar al marelui om s-a petrecut în 2001 cu

Zabibah şi Regele, roman cu cheie în care preafrumoasa Zabi-şi-nu-mai-ştiu-cum (personificând naţiunea irakiană) este sfâşiată sentimental între soţul occidental, abominabil (Statele Unite!) şi un conducător arab, sensibil, iluminat (şi semănând, bucăţică ruptă, cu

Saddam însuşi).

Pasajul-şoc al cărţii îl constituie violul sălbatic asupra lui Zabibah, comis de mizerabilul ei soţ din America, atrocitate comisă fix într-o zi de 17 ianuarie

(coincidenţă – data la care a început operaţiunea

„Furtună în deşert” prin bombardarea Bagdadului).

Charles Paul Freund, senior editor al revistei Reason, ne iniţiază – prin intermediul site-ului Arts & Letters – în tainele celui de-al doilea op lansat de liderul irakian, romanul Inexpugnabila fortăreaţă, din care s-au tipărit aşa, vreo 2000000 de exemplare! Tirajul ar putea părea exagerat însă, dacă ne gândim că numai Uddai, fiul cel mare al preşedintelui, a cerut 250000 de volume, comanda către tipografie mi se pare absolut rezonabilă.

Povestea este una destul de simplă – dragoste în vreme de război – dar emoţionantă. Dincolo de modestia scriitorului (cartea poartă indicaţia didascalică „Scrisă de

Autor”?!?), putem să remarcăm, conform World Press

Review, că „nicio carte din istoria literaturii arabe moderne nu a beneficiat de atâtea cronici favorabile şi că nici un alt autor, anonim sau semnat, nu a avut parte de atâtea laude”. La o conferinţă, desfăşurată la

Bagdad şi consacrată analizei acestui roman, scriitorul

Amjad Tawfiq a pus punctul pe „i”: „Ceea ce distinge cartea faţă de multe altele e faptul că iubirea şi războiul se îngemănează precum perlele într-un şirag.” Nici poetul

Muhammad Radi Jafar nu se dă în lături să remarce fineţea cu care sunt descrise procesele de conştiinţă în operă. Vorba lui Nero, citată de Charles Paul Freund:

„Ce artist moare o dată cu mine!” (Domnul Freund reaminteşte că, la Târgovişte, chimia mondială a pierdut şi ea un mare cercetător, savanta Elena C.)… Între timp, din Zabibah s-a făcut, ca pe Broadway, un musical, iar Saddam trudeşte din greu la o a treia capodoperă. Se pare că titlul ei nu va fi Revoluţie şi reformă dar parcă mi-e dor măcar de nişte versuri de

Radu Vasile-Mischiu ori de o proză bună a lui Constantin

Simirad, nu?

Adio, floare de cireş!

Japonia nu mai e de multă vreme o ţară a haikuurilor şi a florii de cireş! Mai degrabă e patria adoptivă a culturii americane postbelice, amestecând – ca într-o „supă miso” – baseball, muzică psihedelică şi întreaga paradigmă a drogurilor. Literatura nu a stat nici ea departe de fenomen, iar cel care l-a surprins cel mai bine în cărţile sale se numeşte Ryu Murakami.

Murakami pare a fi un nume destul de comun în spaţiul literelor nipone de azi. Deja, în chiar limba română, au apărut patru traduceri ale cărţilor lui Haruki

Murakami (între care antologica – zic eu – Pădure norvegiană) iar acum, iată, avem, şi un roman de Ryu

Murakami – Albastru nemărginit, aproape transparent

(încă un titlu, Copii de aruncat, fiind anunţat pentru viitorul apropiat). Cei doi Murakami (între care nu există nicio legătură de rudenie!) sunt, practic, vedetele incontestabile ale beletristicii japoneze contemporane, alături de o Banana Yoshimoto sau de un Shusaku

Endo. Totuşi, dintre toţi, cel mai şocant se vrea şi reuşeşte a fi Ryu Murakami, o combinaţie de Bukowski şi Chuck Palahniuk, amintind, de asemenea, de Irving

Welsh (

Trainspotting)

.

Albastru nemărginit, aproape transparent (metaforă a stării de sevraj) este titlul primei sale cărţi, din 1976

(ecranizată ulterior de însuşi autorul, regizor de incontestabil palmares). Epică fragmentaristă, mulându-se sugestiv pe dezordinea din mintea unui junky veritabil, romanul este cronica în cold blod a isprăvilor unei găşti de tineri japonezi din anii ’60-’70 (autorul e născut în

1952), care parazitează o bază americană, pentru ai cărei soldaţi de culoare se prostituează în schimbul accesului la băutură şi, în special, droguri. În paralel, frecventează lumea muzicii underground şi sunt fanii declaraţi ai rockului „made în UŞA” (în tinereţe, şi Ryu fusese baterist într-o trupă). Cartea, care nu se sfieşte de excesul naturalist dus până la cote anatomice atroce

(descrierile orgiilor de aici l-ar fi înfiorat pe un Henry

Miller!), a fost un bestseller absolut, vânzând, în primele şase luni de pildă, nu mai puţin de un milion de exemplare.

Laureat, apoi, al prestigiosului Premiu Akutagawa, cota lui Ryu Murakami a crescut vertiginos, el alternând romanele de succes (

Topaz, Ecstasy, În supa miso)

cu regia de film (

Tokyo Decadence e povestea unei prostituate care practică sado-maso cu un preşedinte de companie), dar şi cu literatura non-fiction (un alt bestseller l-a constituit culegerea de interviuri realizate cu personalităţi vizionare de tipul lui George Lucas sau

Richard Branson). De fapt, cam tot ce atinge Ryu

Murakami obţine succes instantaneu, un alt exemplu constituindu-l o serie de eseuri care aveau la bază scrisorile sale de dragoste către o fostă amantă…

Cât despre haikuurile lui Basho, ele nu prea rimează cu mescalina, sexul oral-anal, cocaina ori Rolling Stones

(ordinea e pur aleatorie, sniff

!)

.

Farmecul pervers al artei naive

Numită de unii, fără menajamente, kitsch, iar de alţii, cu tandreţe, „artă naivă”, pictura lui Thomas Kinkade, promotorul american al imaginilor idilice cu căsuţe înconjurate de verdeaţă şi inundate de o blândă lumină, reprezintă o mare afacere, care aduce anual peste 150

de milioane de dolari. Lăsaţi orice scrupule/speranţe în faţa evidenţelor contabile!

„Maestrul luminii” este, de departe, cel mai colecţionat pictor american în viaţă. Sub o formă sau alta, de la pânze originale la reproduceri în tiraje de masă, fiecare al douăzecilea american deţine în căsuţa lui o lucrare de

Kinkade. În Statele Unite, nu mai puţin de 320 de galerii îi sunt dedicate în exclusivitate!!! Mai mult decât o propensiune naturală spre „arta” lesne digerabilă,

„iluminismul” autorului american a devenit şi un mod de viaţă în sine. La patruzeci de minute est de San

Francisco, o bucăţică din orăşelul Vallejo s-a metamorfozat în The Village, noul „sat universal”, alcătuit din 101 de reşedinţe construite după tipicul tablouaşelor emanând o pace eternă. De altfel, jumătate au fost vândute, cu preţuri variind între 376000 şi 419000$, cumpărătorii fiind, majoritatea, pensionari, după cum ne asigură The Guardian, preluat de site-ul Arts & Letters.

Distincţia între realitate şi artefact este profund estompată aici, căprioarele şi iepurii bunăoară putând fi admiraţi pe pereţi, dar şi în grădinile idilice… Industria

Kinkade nu se rezumă doar la imobiliare (

real estate

).

Compania Media Arts Group, ale cărei venituri au crescut de la 47 de milioane de dolari în 1997 la 138 de milioane de dolari în 2001, are circa 450 de salariaţi, care lucrează la Morgan Hill, California (unde se află şi sediul societăţii). Acum, Kinkade, în vârstă de cincizeci şi patru de ani, nu mai vinde, ca pe vremuri, lucrările originale. El realizează o duzină de imagini noi în fiecare an, acestea sunt fotografiate digital şi apoi, printr-o tehnologie specială, transferate pe pânza propriu-zisă.

„Artişti” asiatici şi latinoamericani, plătiţi cu ora, adaugă mai apoi diferite tuşe de culoare, care individualizează lucrările. Originalele sunt păstrate de autor într-un seif, iar la consumatori ajung numai aceste reproduceri.

Pentru ocazii speciale, cum a fost, de pildă, 11

Septembrie, Kinkade produce opere la fel de speciale:

Lumina libertăţii. Evident, criticii nu-l iubesc deloc pe acest Andy Warhol de fericită mahala, care declară şi că: „Da, Picasso a avut talent, dar nu a reuşit să realizeze nimic semnificativ cu el.” Amuzându-se cinic, artistul Jos Sances a produs replici ale pastoralelor lui

Kinkade, adăugând ba un tanc, ba o femeie goală, ba pe George W. Bush. Atât primarul cât şi reverendul baptist din Vallejo au protestat împotriva sacrilegiului.

Cetăţenii refuză să renunţe la „visul american”. Un

Kinkade român ar picta, probabil, ferma idilică de la

Cornu, unde un cunoscut om politic hrăneşte găinile în weekend. S-ar supăra, oare, cineva?

Când Madonna premiază experimentele

În fiecare an, la sfârşit de decembrie, la Londra se decernează Premiul Turner, cunoscut şi ca „Hainele cele noi ale Împăratului”, dedicat celor mai stupide şi/sau amuzante „instalaţii” realizate timp de douăsprezece luni.

Cum site-urile (www.globeandmail.com, www.naţional-post.com) au anunţat că valoarea premiului este semnificativă (45000$) şi cum, la cea mai recentă ediţie, însăşi Madonna a fost cea care a oficiat premierea, să aruncăm şi noi o privire asupra evenimentului…

Martin Creed este artistul laureat pentru 2001, opera sa fiind intitulată, extrem de explicit, Lumini care se sting şi se aprind. Evident, este vorba de o cameră goală de la Galeria Tate, ale cărei becuri sunt programate să se stingă şi să se aprindă la fiecare cinci minute. Madonna este unul dintre esteţii care au înţeles pe deplin mesajul, cunoscuta cântăreaţă căreia Papa i-a interzis să concerteze la Roma declarând: „Eu sprijin orice artist care nu numai că are ceva de spus, dar care are şi coaiele s-o afirme răspicat!” Virilitatea cu care se acţionează asupra unui comutator s-a văzut, în fine, răsplătită! De asemenea, criticul de artă Sarah Milroy, care a vizitat expoziţia lui Creed, a remarcat că efectul stingerii şi aprinderii luminilor este unul absolut copleşitor:

„Astfel, camera pare când mai mare, când mai mică.”

Oricum, acest eseu despre relativitatea spaţiului tridimensional pare o copilărie faţă de continuumul spaţio-temporal performat de mexicanul Israel Mora la

Banff Centre, pe celălalt ţărm al Atlanticului. Live, el a umplut şapte fiole cu propria spermă, pe care apoi le-a dispus artistic într-o geantă frigorifică. Acest inedit experiment de masturbare s-a desfăşurat, bineînţeles, în prezenţa avizată a publicului şi a criticii. Totuşi, cum întâmplarea a avut loc în Canada, în cele din urmă preşedintele centrului Banff şi-a cerut scuze, considerând

experimentul „un afront adus cetăţenilor decenţi” – de parcă acesta ar fi fost target-ul avangardei de azi şi de oricând!!!

În fond, la începutul anilor ’20, artiştii care au expus, la Paris, în cadrul unui proiect Dada au oferit patronilor galeriei respective şi un topor cu care să distrugă operele care, eventual, le-ar fi displăcut. Un fel de autocenzură prin delegare de competenţe, nu?

Reîntorcându-ne la premiantul Martin Creed, pe care unii s-au grăbit să-l încadreze la minimalism, să menţionez şi faptul că instalaţia sa mai este intitulată şi Lucrarea 227, ceea ce arată că genul în sine – nu are importanţă cum s-o numi – este relativ prolific. De altfel, principalii contracandidaţi ai premiantului ar fi meritat, în egală măsură, distincţia: Chris Offili a expus picturi realizate din bălegar, Tracey Emin un pat pătat cu diferite secreţii umane, iar Damien Hirst animale hăcuite şi apoi murate.

Nu îndrăznesc să mă gândesc „Opus cât” reprezintă ele pentru fiecare artist în parte! Oricum, timp pentru completarea colecţiilor mai este, premiul fiind acordat numai plasticienilor cu vârsta sub cincizeci de ani…

Filosoful superstar

Imaginea lui Kant – metronom al austerului oraş

Konigsberg, a lui Nietzsche – neguros întru abisal sau a lui Liiceanu – personaj în poemele Norei Iuga, imaginea filosofului par excellence, desprins din cotidianul vulgar şi, poate, un pic (explicabil!) autist este violent contrazisă de cea a hipermediaticului Bernard-Henri Lévy, personaj

(oarecum) excentric, bon viveur, iubitor al confortului şi al tuturor deliciilor mundane…

Apartament de lux în mijlocul Parisului (faubourg

Saint-Germain), apariţie pe coperta Paris Match, nevasta actriţă – Arielle Dombasle – cu cea mai mică talie din

Paris, costume Yves Saint Laurent, prieteni celebri – Alain

Delon, Salman Rushdie – palat din secolul al XVIII-lea, în

Maroc, la Marrakech, conac în Sud, pe Rivieră, majordom din Sri Lanka, limuzină Daimler, sute de ouă de onix în cabinetul de lucru, trei Buddha în salon, papagal împăiat în sicriu de cristal, machiaj de televiziune cvasipermanent, o interpretare sculpturală post-modernă a lui Lenin, douăzeci şi nouă de bestselleruri (cel mai recent despre uciderea de către spionajul pakistanez a reporterului Daniel Pearl de la Wall Street Journal)

o eroare istorică (deja sinucisul Himmler în faţa tribunalului internaţional de la Nürnberg), misiune specială din partea statului francez în Afghanistan, discipol – în studenţie – al marxistului Althusser (internat, apoi, la nebuni după ce şi-a ucis nevasta), un straniu absenteism de pe baricade în mai ’68, film autobiografic & autoregizat, o adevărată marcă înregistrată sub sigla BHL, aproape noul Camus, renegatul nou Rimbaud, ba chiar (zice soaţa-i) efigia contemporană a lui Iisus. Cam mult, nu? Gaby Wood, de la Guardian s-a întâlnit cu gânditorul-star al culturii franceze contemporane şi nu face, în consecinţă, economie de semne de exclamare. Trebuie să recunosc e mult prea mult faţă de ceea ce ştiam, bunăoară, despre un Patapievici însă, vorba contemporanului nostru

André Glucksmann, numai proştii n-au curaj să-şi schimbe opiniile. Filosoful – superstar de cinema? De ce nu? David Beckham invadând ecranele nu mai contrariază pe nimeni, de ce ne-am strâmba, refuzându-i dreptul la o imagine exuberantă, meditativului cu circumvoluţiuni de siliciu? A quoi bon quitter Coasta

Boacii /Champs-Élysées/TF1? Exacerbarea trăirilor ar putea şi ea face parte, cu îndreptăţire, dintr-o economie a bunurilor simbolice din al patrulea val. Miza este asaltul

locului comun ca unică şansă de supravieţuire a unei specii la fel de rare precum tigrul tasmanian (şi acela – oricum – clonat). Dacă Dinescu, ex-poetul, şi-a branduit vinul de masă, un parizian subţire are oricând dreptul de a face filosofie haute-couture cu influenţe nouvelle cuisine.

Ce mi-e Smarandache, ce mi-e

Norman Mailer!

Ce pot avea în comun autorul „paradoxului lui

Smarandache" şi romancierul care a scris Cei goi şi cei morţi? Bilete de metrou, facturi, chitanţe, plăcuţele de identificare ale câinilor şi alte asemenea documente… de istorie literară!

Cu ani în urmă, pe când lucram cu jumătate de normă la Muzeul Literaturii Române, vedeam periodic cum portarii se opinteau la nişte cutii uriaşe, pe care, apoi, colegele mele de la Arhivă, şuierând amabilităţi transoceanice printre dinţi, se chinuiau să le înghesuie, claie peste grămadă, în cine ştie ce unghere ale clădirii.

Refrenul zilei era „Iar a trimis (nereproductibil)

Smarandache o bucată din arhivă (nereproductibil, din nou!)". O dată, am complotat cu Liliana Urian şi am desfăcut o asemenea cutie. Ceea ce am găsit înăuntru ne-a lăsat muţi: ilustrul Florentin Smarandache, scriitor român din Statele Unite, donase muzeului, pe lângă corespondenţa sa cu diferite persoane cu sau fără notorietate publică, toate peticele de hârtie care-i trecuseră vreodată prin mână, inclusiv etichete de la diferite produse de folosinţă cotidiană (nereproductibil, iar!) cumpărate din supermarket. Se înţelege, rolul cercetătorilor de la Muzeul Literaturii era ca, în paralel cu descifrarea documentelor legate de Eminescu, Caragiale sau Nichita Stănescu, să inventarieze şi, măcar, să clasifice, dacă nu să şi studieze, cu acribie filologică,

moştenirea spirituală a lui Smarandache, aşa cum se contura ea din cioburile vieţii sale cotidiene.

Recent, un lucru similar s-a petrecut cu memorabilia lui Norman Mailer: vreo 25000 de scrisori, carnetele sale cu notiţe, felurite dischete, cecuri anulate, chitanţe de la magazine, certificatele de sănătate ale patrupedelor…

Numai că prozatorul american nu s-a adresat instituţiei păstorite de Alexandru Condeescu ci, din fericire,

Universităţii din Austin, Texas, mai exact Centrului „Harry

Ransom” de Cercetare a Umanităţii. Spun „din fericire”

pentru că scriitorul, acum în vârstă de optzeci şi doi de ani, nu şi-a donat arhiva, ci i-a negociat la sânge un preţ de achiziţie. În cele din urmă, beneficiarii – depozitari şi ai altor arhive celebre (Don DeLillo, Isaac Bashevis

Sânger, Leon Uris sau James Jones) – au scos cele 500

de cutioaie, cântărind în jur de 7 (şapte) tone, la doar

2,5 milioane de dolari, un adevărat chilipir dacă stăm să ne gândim că notiţele celor doi reporteri (Woodward şi

Bernstein) care au declanşat scandalul Watergate au fost preţăluite la nu mai puţin de 5 milioane de dolari.

Primul comentariu făcut de Norman Mailer pe marginea tranzacţiei a fost: „Am nouă copii. Chestia asta îmi aminteşte de vremea când începeam să-i trimit la colegiu”… Ai carte, ai parte!

Concert din muzică de Wittgenstein

Tocmai a avut loc premiera mondială a singurei compoziţii muzicale a filosofului Ludwig Wittgenstein, autorul faimosului Tractatus Logico-Philosophicus, care se încheie axiomatic: „Despre ceea ce nu se poate vorbi trebuie să se tacă”…

În ciuda acestui avertisment cât se poate de explicit, fanii britanici ai filosofului austriac autoexilat în 1938, după Anschluss-ul nazist, în Anglia (la faimosul Colegiu

Trinity) au ţinut să facă din această premieră un mare eveniment. O sută cincizeci de personalităţi ale lumii culturale şi academice s-au adunat în auditoriumul

Queen's Hall al Colegiului Emmanuel din Cambridge pentru a omagia contribuţia gânditorului la panteonul sonor al omenirii. Între participanţii de mare distincţie, s-au numărat – după cum relatează Simon Tait în The

Independent – astronomul reginei, Sir Martin Rees

(firesc, e decan la Trinity!), arhitectul Sir Colin St. John

Wilson (cel care a construit noul sediu al British Library), ba chiar un mare specialist în domeniul muzical, compozitorul Anthony Powers. Acesta, de altfel, a declarat fără niciun echivoc: „Nu e nimic remarcabil în această lucrare, nici măcar o singură tresărire a geniului." Geniu care, altminteri, s-a exprimat atât de expresiv în cuvinte (dar nişte cuvinte care neagă însă capacitatea limbajului tradiţional de a surprinde esenţele!), încât a devenit cel mai citat autor al secolului XX (şi, evident, pentru a se respecta paradoxul operei sale, unul pe care, de fapt, nu-l citeşte nimeni, după cum consideră Dr. Michael Nedo, directorul Institutului

Wittgenstein de la Cambridge). Totuşi, frazele sale muzicale, chiar interpretate de prestigiosul cvartet vienez

Aron, nu vor provoca o dependenţă similară, încât să devină locuri comune ale fredonatului leneş-intelectual sau ale soneriilor telefoanelor mobile. Pentru anvergură culturală, reprezentaţia – dată şi în onoarea celor şaptesprezece volume ale operei sale filosofice recent scoase în ediţie critică – a mai inclus bucăţi semnate

Bach, Schubert, Schumann, Brahms, plus un bonus afectiv, o compoziţie pentru clarinet a lui Joseph Labor, prieten de familie al filosofului. (Şi asta fiindcă, oricum, clarinetul e singurul instrument la care a învăţat să cânte extravagantul domn W., deşi mai toate rudele sale

apropiate au luat lecţii de pian cu alde Clara Schumann sau Joseph Brahms ori de vioară cu Joseph Joachim, discipolul lui Mendelssohn!) Dacă despre filosofie autorul

Tratatului… spunea că se împarte în două (respectiv,

„tot ceea ce am scris eu şi tot ceea ce nu am reuşit să scriu”), când vorbim despre muzică ar trebui un pic refrazat: muzica se împarte în tot ceea ce au compus alţii şi în tot ceea ce nu a compus el. Asta, mai ales că – am uitat să vă spun! — a sa Apassionata (

Leidenschaftlich, în original) durează mai puţin de treizeci de secunde şi numără fix… patru măsuri. Punct.

Romanul românesc pervers

Explozia literaturii, scrisă de tineri, pentru care sexualitatea nu mai constituie un tabu, nici măcar o provocare, ci un dat firesc îşi află un penetrant vârf de lance erogenă în opera lui Kiki H

2

0, care incită publicul atât în variantă hard

(

— Cover)

cât şi pe internet.

Evident, nu o să mă creadă nimeni, dar nu-l cunosc pe autor decât din relatarea fugitivă a unui coleg, care mi-a evocat în treacăt „un tip mişto, care a scos un roman mai altfel, derivat dintr-o eşuată încercare de grup de a rescrie Craii de Curtea-Veche”. Astfel că m-am trezit cu cartea pe birou şi cu o trimitere la un forum al internauţilor, pe care – în momentul în care scriu acest text – există doar nouă luări de poziţie.

Prima mea reacţie, de om bătrân şi conservator, a fost să mă enervez văzând pseudonimul apos de pe copertă, ceea ce mă trimitea cu gândul la dorinţa puştească a autorului de a epata cu orice preţ pe burghezii de teapa mea, care par să-şi fi uitat păcatele tinereţilor, pe când îşi

intitulau debuturile Doamna Ovary sau La noapte, pe Strada Toamnei (cu trimitere la bordelul dintr-un serial al revistei Prostituţia).

Învingându-mi aprehensiunile, am purces la o lectură dezinhibată şi, trecând peste micile erori („tecquila”)

provocate de absenţa unui redactor de carte, am avut revelaţia „celui mai bun roman pe care îl veţi citi anul acesta”, vorba – de pe copertă – a lui Dragoş Vasile.

Am dat peste o scriitură vioaie, ritmată inteligent, cu o foarte mică ostentaţie post-textualistă şi cu o asumare ironică a scenariului matein, inclusiv cu preluarea parodică a numelor celor patru crai. În plus, matrix-ul senzual-decadent al universului drugs & sex poartă tot sigla Arnotenilor, „a adevăraţilor Arnoteni”, transportaţi în timp în contemporaneitatea cea mai high, so fucking high, cu desfăşurare de forţe erotice tipice pentru Vama

Veche, dar şi pentru subteranele unui Bucureşti croit parcă pentru Marilyn Manson şi a sa Dita von Teese, aici, bineînţeles, o ţigăncuşă numită… Raşelica

Nachmansohn.

„Sexul e un drept fundamental. Dar urâţi-l cu inocenţa dintâi” este comandamentul şi, totodată, blestemul acestui roman-manifest, crez estetic deviat fericit dintr-un fapt de viaţă banal ca o masturbare. Mă refer la obsesia erotică primară, netrecută prin preţioase grile livreşti ca la Cărtărescu, dar nici scufundată excesiv în felurite umori ca la Ioana Baetica (rog corectura să nu se autosesizeze punând diacriticele!). Cartea are, mai degrabă, ecouri din Ovidiu Verdeş şi e sincronă cu dezinvoltura unui Ionuţ Chiva sau a unei Claudia Golea

(dar fără dezordinea stilistică a acesteia).

„Ţâţelor tăioase, roze, grele, alunecoase, maronii, perfect rotunde, conice, agresive, cilindrice, sclipitoare, obraznice, puse la muncă, cristaline, serioase sau

alandala” din acest roman şi bănuţilor de aur din pletele negre ale Raşelicăi de Curte Neo-Veche, omagiul meu ca o boare spermatică!

Viaţa sexuală a lui T.S. Eliot

E.M. Forster scrisese deja primele trei romane înainte de a-şi fi asumat prima experienţă erotică. O experienţă pe care, altminteri, Henry James nu a avut-o niciodată.

Iar T.S. Eliot, ei bine, T.S. Eliot s-a ascuns de prima nevastă aproape douăzeci de ani! Din fericire pentru el, ea nu l-a găsit decât o singură dată. La un târg de carte, unde era multă lume în jur. Aşa că nu i-a putut face nimic…

În 1915, Eliot avea douăzeci şi şase de ani şi era încă virgin. Unul destul de frustrat, ne asigură Louis

Menand, autorul unei recente biografii, recenzată de The

New Yorker. Nu ştiu ce i-o fi venit că s-a însurat, cu

Vivienne Haigh-Wood (Viv din Tom and Viv

)

. Ea era o femeie cât se poate de vivace, chiar dacă suferea de diverse boli şi afecţiuni (migrene, tulburări de menstruaţie, nevralgii, atacuri de panică) şi era dependentă de unele medicamente. El era un bărbat rezervat, un gentleman distins, potolit (chiar prea potolit!). Evident, din această ciocnire a contrariilor nu a ieşit nimic, cei doi având dormitoare separate, iar el ajungând în situaţia ca, în 1928, să depună un jurământ de castitate în faţa Bisericii

(Anglicane – congregaţie care interzice divorţul). Între intimii tinerilor însurăţei se număra şi Bertrand Russell, care şi-a notat în jurnal: „Ea afirmă că s-a măritat cu el ca să-l stimuleze, ceea ce pare imposibil. Evident că el s-a însurat tocmai pentru a fi stimulat. Cred că ea se va plictisi în curând.” În realitate, Russell a ajutat-o pe

Viv să se plictisească, cei doi devenind amanţi, relaţie ori încurajată tacit de către cel astfel încornorat, ori ignorată cu o crasă obtuzitate. Când nu a mai găsit altă soluţie pentru a scăpa de insistenţele soţiei, Eliot a plecat în

America, pentru a preda la facultate şi a susţine conferinţe. De acolo, şi-a instruit avocaţii să îi comunice lui Vivienne că solicită separarea. Cum ea nu a fost de acord, la întoarcerea poetului în Anglia, el nu a mai acceptat să revină la domiciliul conjugal. Mai mult, pentru ca Viv să nu-l găsească, a început să-şi schimbe domiciliul frecvent, iar secretara sa de la editură a fost rugată să nu permită accesul Doamnei la locul de muncă al Domnului. Viv a luat-o razna, s-a înscris în Uniunea

Britanică a Fasciştilor şi îmbrăcată în uniforma cu svastică l-a asediat pe Tom la finalul unei conferinţe.

Fără succes. După care, ea a fost internată la ospiciu şi, în 1947, a murit singură şi neconsolată. Cu englezoaica

Emily Hale şi americanca Mary Trevelyan, Eliot se pare că s-a mărginit la lungi amiciţii (deşi cea de-a doua l-a cerut de trei ori de bărbat). În fine, prin 1957, fără niciun preaviz dat celor două admiratoare (dintre care Emily avea să sufere o depresie severă), Eliot s-a însurat cu infirmiera sa de doar treizeci de ani, Valerie Fletcher. El avea şaizeci şi opt şi suferea de emfizem, însă Valerie susţine că Tom era perfect echipat sexual (şi chiar practica!). Valerie trăieşte încă şi este o femeie foarte bogată, majoritatea banilor venind din drepturile de autor pentru mult montata şi ecranizata Cats. Ce s-o fi întâmplat cu adevărat în budoarul poetului nu prea se ştie. Seymour-Jones, alt biograf, susţine că era, de fapt, homosexual, primul său iubit fiind Jean Verdenal, cunoscut de Eliot la Paris, în 1910, şi mort în război, în

1915… Dacă mă gândesc bine, T.S. Eliot a avut o viaţă extreeeem de plicticoasssăăăăă!

Eminescu nu lua Prozac. Nici

Penicilină

Dacă medicii, chimiştii ori farmaciştii ar fi descoperit medicamente ca penicilina ori Prozacul ceva mai devreme, istoria culturii, în general, şi a literaturii, în special, ar fi avut de suferit enorm, multe din textele celebre nemaiajungând să fie scrise vreodată… sau, cel puţin, aşa cred unii.

„Ce-ar fi fost dacă Nietzsche ar fi luat Prozac?” „Ce s-ar fi întâmplat dacă medicamentul ar fi fost la dispoziţia lui Edgar Allan Poe?” Conform mărturiei lui Peter D.

Kramer, consemnată în The Chronicle Review (şi reluată pe http://chronicle.com), asemenea întrebări au ajuns o pacoste pentru universitarul american, profesor de psihiatrie la Brown University şi, mai ales, autor al volumului Listening to Prozac, bestseller medical – dar nu numai – din 1993 până azi. Mai bine de un deceniu înaintea apariţiei cărţii, Dr. Kramer se împărţea între birou – unde-şi scria eseurile de specialitate, cabinet – în care îşi primea şi examina pacienţii şi aula facultăţii – unde ţinea prelegeri pentru studenţii săi. După ce cartea a început să aibă succes, vânzându-se sute de mii de exemplare, viaţa i s-a schimbat dramatic.

Cercetătorii din marile laboratoare, dar şi colegii din campus au început să-l evite, să-l bârfească în mediile academice sau să-l înjure în ziare, neslăbindu-l din

„profitor şi vulgarizator de doi bani al muncii altora”.

Detestat de unii, totuşi el a început să fie adulat de alţii, fiind invitat să susţină numeroase prelegeri, mai ales în afara Statelor Unite. Evident, asta a presupus călătorii cu avionul la Business Class, dineuri de gală şi tot tacâmul.

La toate astea se adăuga, bonus nedorit, un leitmotiv enervant. La finalul oricărei apariţii publice, se găsea întotdeauna cineva care să-l întrebe: „Şi dacă X ar fi luat Prozac?” Mult timp, săracul om bogat a încercat să se disculpe: „Nu de aceea am scris eu cartea, ci ca să încerc să explic nişte mecanisme farmacoleptice care transgresează socialul într-o epocă agitată ca a noastră…” Inutil! Nici măcar colegii de breaslă nu-şi puteau reprima această curiozitate. Dr. Kramer ajunsese să se teamă că, o dată bătut pe umăr de un distins confrate de peste mări, oceane şi ţări, el urma să devină captiv al acestui tip de întrebare. Până şi în rezervata Danemarcă, întrebarea a lovit implacabil, la finalul prelegerii ţinute de Dr. Kramer în faţa membrilor

Societăţii Scandinave de Psihofarmacologie: „Dar dacă

Kierkegaard ar fi luat Prozac?” Dr. Kramer ar fi vrut să răspundă că, poate, astfel, melancolia ar fi fost ştearsă definitiv de pe harta livrescă a lumii, dar s-a temut că răspunsul i-ar fi fost luat ad litteram… Apoi, întrebarea s-a repetat cu trimitere la Karen Blixen/ Isak Dinesen, însă omul nostru era documentat şi a replicat tăios: „Păi, nu de Prozac avea sărmana nevoie, ci de penicilină, că bărbatu-su, baronul, o îmbolnăvise de sifilis din chiar luna de miere…” Neavând la dispoziţie antibioticul respectiv, încă neinventat de Fleming, prozatoarea a folosit excesiv mercur şi arsenic. O alegere medicală destul de proastă, după cum s-a dovedit ulterior.

La trecutu-ţi mare, mare necrolog!

Bossuet n-a existat: au existat doar bunicul meu, care – în calitate de învăţător de ţară – era chemat periodic să aducă acest tip de omagiu funebru şi editorul rubricii de necroloage din The Times, care a antologat panegiricele apărute în ziarul londonez în secolul trecut.

Paradoxul (?) este că mulţi dintre cei trecuţi în nefiinţă încep cu adevărat să existe abia atunci când, în

România liberă sau în The Times, apar cu poză şi text comemorativ într-un chenar negru. Ba chiar şi cei a căror trecere vremelnică pe la oficiul stării civile a produs ceva ecouri în societate dobândesc în asemenea momente dreptul la o nouă existenţă sau, măcar, la o nouă viziune asupra ei. Pentru asta lucrează oameni calificaţi, care cern şi discern, alcătuind necrologul încă din timpul vieţii personajului, updatându-l la final în funcţie de contextul emoţional sau politic corespunzător, pentru a produce în pagina de ziar un tablou echilibrat, dar vivant – pardon, voiam să scriu vibrant. Necrologul seamănă, de aceea, cu pozele de pe crucea de marmură, artistic retuşate cu mult înainte ca modelului să i se fi citit prohodul. Bucătăria elogiului postum este una foarte elaborată şi, pe alocuri, destul de picantă, amintind de o pomană care, invariabil, se transformă într-un chef de pomină, căci – vorba ’ceea – morţii cu morţii şi viii cu viii!

Ian Brunskill este, de o viaţă, editorul paginii „de specialitate” din cel mai prestigios ziar londonez, aşadar a trăit destul de bine în compania marilor sau mai micilor dispăruţi. Nu miră, de aceea, că a numit volumul de best of necroloage… Great Lives

! E, în fond, o formă de respect faţă de obiectul muncii sale. Tradiţia britanică a obituarelor datează de la finele veacului al XVIII-lea, când Gentleman’s Magazine dezvolta acest gen sub coordonarea editorială a lui John Nichols, aşa că Brunskill nu călca pe morminte neîngrijite, ba dimpotrivă. De prin

1956, când The Times îl angaja special pentru asta pe

Colin Watson, perfecţiunea acestui tip de proză a fost dusă, maniacal, la extrem. Deja, stocul de rulaj curent al necroloagelor pregătite în avans depăşea cifra de 5000, iar

continuatorii acestui Sisif în negru au păstrat ritmul până în ziua de azi. Asta, fireşte, nu i-a scutit de frecvente mostre de umor involuntar, de tipul

„Alessandro Manzoni, poetul şi romancierul veteran al

Italiei, a murit în fine la frumoasa vârstă de optzeci şi nouă de ani, pe care a apucat-o încă în viaţă”…

Cartea poate fi citită şi ca o enciclopedie pe scurt a secolului XX, dintre cele o sută douăzeci şi trei de vedete ale vieţii publice comemorate nelipsind Lenin,

Churchill, Gandhi, Stalin, Chaplin, Marilyn Monroe, Bogart,

T.S. Eliot, Beckett, Stravinski, Picasso, Einstein sau

Stanley Matthews (ei bine, cel mai longeviv fotbalist englez de primă diviziei).

…Totuşi, dincolo de poezia crucilor sau a imortelelor, un asemenea volum mie unuia îmi evocă o veche frustrare alimentară. Aveam cam patru ani, când, în cimitirul din Sibiciu de Jos, bunicul meu presta la mormântul unui ilustru necunoscut. Babele plângeau.

Papilele mele gustative intraseră însă în delir: ştiam că, într-unul din buzunare, bunicul avea covrigi (faimoşii covrigi subţiri de Buzău!). Aşa că, după mai multe încercări nefericite de extragere a covrigilor din buzunar, în plină jelanie colectivă, a izbucnit strigătul meu de luptă: „Băi, unde-ai pus covrigii ăia?” Ciudat, brusc, babele râdeau.

V. ALTERNATIVA

FIDELITĂŢII

FEMININE. „POATE

SINGURA”

Istoria văzută prin ochi de căţel

Alexandru cel Mare, Napoleon şi Lincoln sunt doar câteva dintre personajele istorice cărora Istoria le-ar fi refuzat statutul de vedetă dacă la locul şi la momentul potrivit nu s-ar fi aflat nişte câini care să-i salveze de la

moarte. Parteneriatul om-câine cunoaşte însă nu puţine alte conexiuni spectaculoase.

The New Yorker, sub semnătura Larissei

MacFarquhar, recenzează ultima carte a lui Stanley

Coren – Urme de lăbuţe în istorie (care vine după

Inteligenţa câinilor, Ce-o fi în mintea câinilor?, De ce-i iubim pe câini şi Cum să-i vorbeşti unui câine).

Autorul, care e şi gazdă a emisiunii de televiziune „Good

Dog!”, investighează, justiţiar, cei 14000 de ani de convieţuire a omului cu cel mai bun partener al său

(… după care urmează femeia, ar zice misoginii!). Evident, o coadă triumfătoare de căţel este „firul roşu” care călăuzeşte incursiunea sa. Apogeul pare a fi reprezentat de epoca şogunului Tokugawa Tsunayoshi (cel născut – se putea altfel? — chiar într-un An al Câinelui, în

1646). Sub domnia sa, a fost elaborat un set de legi zise ale Milei, care reglementau statutul socio-juridic al patrupedelor şi prevedeau teribile sancţiuni pentru cei care atentau la binele simpaticilor mârâitori. Prin 1687, bunăoară, ritmul execuţiilor era de zece pe zi în cazul infractorilor bipezi şi se crede că între 60000 şi 200000

de oameni au suferit, în cele trei decenii de şogunat, rigorile acestor legi stricte, fiind condamnaţi la moarte, întemniţaţi sau, în cel mai fericit caz, exilaţi. Cu

Tsunayoshi nu prea era de glumit, dar nici cu Papa!

Când Henric al VIII-lea l-a trimis pe cardinalul Wolsey să-i anuleze căsătoria cu Caterina de Aragon, prelatul a avut proasta inspiraţie să-şi ia şi câinele (un greyhound)

cu el. Cum, în timpul audienţei, câinele l-a muşcat de picior pe Sfântul Părinte, consimţământul nu a mai fost acordat şi aşa a apărut… protestantismul! În viziunea – destul de trasă de… blană! — a lui Coren, tot un căţel a declanşat, cu o remarcabilă anticipaţie,

Revoluţia americană. Dacă Robert Bruce nu ar fi fost salvat de la moarte de câinele său credincios, Stuarţii scoţieni nu ar mai fi avut acces la tronul Angliei şi nici porfiria, o maladie ereditară, nu s-ar mai fi transmis până la dementul rege George al III-lea, un monarh care nu prea a dat dovadă de diplomaţie în relaţia sa cu rebelii de peste Ocean. Tot prin zonă, de fapt ceva mai la sud, Cristofor Columb folosea un pluton de…

Mastiffi pentru a-i aduce pe calea culturii europene pe amerindienii nativi. În 1495, de pildă, circa o sută de indieni care nu au înţeles de vorbă bună care-s avantajele New Deal-ului propus au fost efectiv sfâşiaţi în bucăţi. Dincolo de anecdotica mai mult sau mai puţin sângeroasă sau, după caz, plină de tandră compasiune, întrebarea care pluteşte în aer este una retorică: au câinii o Istorie? Din cercetările personale (Crocodil, Neluţu,

Foxy, Nikitoasa, Pămpucica sau, şi mai nou, Garfiţa,

Acoliţă şi Oana-Garsoana, dar, mai ales, Plăcintaru',

Lupina şi „Lupul Magic Neînfricat", Arsene), ştiu sigur că da: „Cârnaţi!"

De dragul unui câine

Majoritatea oamenilor nu merită o asemenea iubire, care trece peste toate defectele personajului şi peste inerentele mici mizerii cotidiene pentru a ajunge la esenţa unei relaţii pe care nici moartea nu o poate distruge.

Citind, pe www.nytimes.com, recenzia lui Janet Maslin la cartea – Marley and Me – a lui John Grogan despre cel mai… rău câine din lume, mi-a venit să plâng.

Marley, un Labrador Retriever mincinos, hoţ şi hapsân, avea toate coordonatele lui Căţeloi, vechiul nostru tovarăş de apartament de pe vremea când locuiam cu chirie.

L-am iubit imens însă, mutându-ne în alt bloc, la etajul

4, nu am putut să-l mai luăm cu noi. Căţeloi era un falnic maidanez, expresiv de urât, dar cu o privire atât de

umanizată, încât se făcea adorat de la prima întâlnire şi primul pate ieftin uns pe cubuleţe de pâine. Spre deosebire de tovarăşul său, Neluţu „von Hovawarth”, care pretindea chiftele, el se mulţumea cu jumări, cu oase sau chiar cu un papanaş înadins şi inutil înmuiat în dulceaţă. Voia, în schimb, ca seara, când nedemnii lui stăpâni se întorceau de la slujbă şi-l pofteau în casă, să i se dea voie în pat, pe canapea sau în fotoliu. Pentru asemenea privilegii mărunte, ne-a răsplătit, la rându-i, cu o iubire pe măsură şi cu un devotament de necrezut…

Prin comparaţie, Marley era cu mult mai răsfăţat. Când stăpânii lui americani au întreprins o lungă călătorie în

Irlanda, ei i-au lăsat menajerei un „Marley Memo” lung de şase pagini, în care îi erau descrise cu lux de amănunte toate obiceiurile, preferinţele şi, mai ales, hachiţele, de la stereotipurile alimentare la modalitatea de a îngera pilulele pentru depresia nervoasă provocată de furtună. Nu întâmplător subtitlul cărţii lui John Grogan este, cu toate tandrele menajamente de rigoare, Life and Love with the Worid’s Worst Dog. Cu toate acestea, o cititoare a ziarului The Philadelphia inquirer, în care Grogan ţinea o rubrică în care-l pomenea adeseori pe distinsul Marley, i-a contestat titlul, susţinând că propriul ei Labrador, Jason, a comis inclusiv completa ingurgitare a unui sac de praf plin ochi extras din aspirator! Totuşi, Marley se califica şi el pentru scoruri înalte, rostogolind infernale suluri de hârtie igienică prin toată casa, devorând testele de sarcină ale soţiei lui

Grogan (în consecinţă, familia are deja trei copii!) sau înghiţind un lanţ de aur masiv (recuperat finalmente de posesorul de drept… prin metode scatologice uşor de imaginat). Ei bine, nici Căţe, nici demnii săi succesori la inima mea (Garfiţa, Spotiţă şi, în special, inegalabilul

Arsene, a.k.a. „Lupul Magic Neînfricat”), nu au fost în stare deocamdată de astfel de isprăvi. Cu toate astea, îl

înţeleg perfect pe John Grogan atunci când admite, vag ruşinat, că prăbuşirea lui United Flight 93 pe 11

septembrie 2001 l-a marcat oarecum similar ca pierderea unicului Marley, lordul micilor prostii casnice şi al marilor încăpăţânări istorice…

Câinele perfect

În Statele Unite, industria „câinelui perfect” produce anual nişte miliarde bune de dolari, câinii din reclame nevomitând niciodată pe covorul din sufragerie. În aceste condiţii, nu e deloc de mirare că se manifestă un boom al cărţilor de specialitate…

Iubim câinii aşa cum îi iubesc americanii, inclusiv Jon

„Katz” (culmea!). Acesta, un clasic, se pare, al cărţilor cu profil canin, va scoate pe piaţă, în curând, un volum purtând ameţitorul titlu Câinii de la Bediam Farm: o aventură cu trei câini, cincisprezece oi, doi măgari şi cu mine. Până la toamnă, când e preconizată lansarea, el a postat pe net un veritabil manual al celor care îşi doresc să devină mândri posesori ai unui animal lătrător de companie, dotat cu calităţi şi instincte care îi permit să (nu) facă o mulţime de lucruri uluitoare: să facă pipi numai pe peluză, să nu muşte copiii vecinilor/poştaşii/minorităţile, să se joace frumos cu ceilalţi câini întâlniţi în parc (fie ei în lesă scumpă sau vagabonzi), să nu se tăvălească în noroi sau – vai! — în rahat, să mănânce numai ceea ce îi oferă stăpânul şi să nu solicite niciodată porţii suplimentare din chiar farfuria cu papanaşi sau cu jumări a stăpânei. Opţional, un asemenea animal – care nu mai poate fi considerat un simplu pet

! — ar putea să îşi sacrifice viaţa în lupta cu un răufăcător care-ţi atacă locuinţa, să traverseze un continent în căutarea ta sau să înveţe să schimbe singur canalele televizorului în căutarea meciului de fotbal al echipei favorite. Sigur, pare ceva de domeniul fanteziei,

varianta Walt Disney! Totuşi, ghidul lui Jon Katz te ajută să-ţi îndeplineşti acest vis, punându-te să răspunzi mai multor întrebări (adesea, retorice). Mai întâi de toate: „De ce vreau un câine?” De multe ori, răspunsul sugerat este că, de fapt, ceea ce ai nevoie ca să-ţi umple golul existenţial ar putea avea două, nu patru picioare. Sau, dacă are patru picioare, de fapt e pisică. Sau vacă (caz în care problema se poate reduce, din nou, la două picioare!). Apoi: „Cum pot găsi un câine bine educat?” Păi, de fapt, nu poţi! Trebuie să-l educi tu. Dacă ţii cont că, în medie, un asemenea patruped are nevoie de 2000 de repetiţii pentru a deprinde o mişcare, mai că-ţi vine să renunţi! „Contează ce fel de câine îmi aleg?” Ba bine că nu! Nu toţi câinii sunt la fel, unii sunt chiar foarte răi. Numai în SUA, anul trecut, 400000 de copii au fost spitalizaţi de pe urma muşcăturilor unor dulăi. (Dar să nu afle Băsescu de cifra asta că iar îi vin idei!) Şi aşa mai departe…

În realitate, nu prea avem parte de câinii care ne merită sau pe care i-am merita, lucru valabil şi în privinţa femeilor, nu? Desigur, eu sunt excepţia fericită, având atât vechi amici – Căţeloi (cam jegos, dar expresiv de urât, cu privire de om) sau metisul Arsene (Rege la

Ileana) – şi o iubită harnică, gospodină perfectă. Am obţinut aceste rezultate ontologice fără să citesc niciun ghid. Deci, se poate.

NOTĂ ASUPRA

EDIŢIEI

Acei oameni minunaţi şi revistele lor mereu surprinzătoare

Multe dintre paginile acestei cărţi au fost iniţial găzduite de prestigioase reviste din România. Pentru toleranţa lor plină de simpatie, autorul ţine să le mulţumească distinşilor săi prieteni Stelian Ţurlea, Ioan

Es. Pop şi Daniel Nicolescu (
Ziarul de Duminică),
Ioan Buduca şi Tudorel Urian (
Cuvântul)
Lucian
Vasilescu şi Marc Ulieriu (
Descoperă)
. De asemenea, colegilor de la Playboy, în special Lilianei Urian, care a cules şi a vegheat asupra majorităţii textelor. Deloc în ultimul rând, recunoştinţa autorului se îndreaptă spre
Dr. Biro Gaspar, care i-a facilitat accesul spre o sticlă de Tokaj şi nu numai.

„Dragostea trece prin bucătărie, partidele de amor se consumă în bibliotecă. Această carte se bazează pe adevărul instinctului primar: Mi-e foame
!
”

Dan-Silviu Boerescu

Table of Contents